GE711K
GE712K
GE713K

Four micro-ondes

Mode d'emploi et guide de cuisson

Veuillez noter que la garantie Samsung n'inclut pas les déplacements du service après-vente pour expliquer le fonctionnement de l'appareil, corriger une installation non correcte ou exécuter des travaux de nettoyage ou d'entretien réguliers.

un monde de possibilités

Nous vous remercions d'avoir choisi ce produit Samsung.

SAMSUNG

GE711K_XEN_DE68-03895G-02_FR.indd 1 2015-01-31 4:49:28

UTILISATION DU MANUEL D'UTILISATION

Vous venez d'acquérir un four micro-ondes SAMSUNG. Ce manuel contient de nombreux conseils et instructions sur son utilisation :

- Consignes de sécurité
- Récipients et ustensiles recommandés
- Conseils utiles
- Conseils de cuisson

LÉGENDES DES SYMBOLES ET DES ICÔNES

⚠ AVERTISSEMENT	Risques ou manipulations dangereuses susceptibles d'entraîner des **blessures graves, voire mortelles**.
⚠ ATTENTION	Risques ou manipulations dangereuses susceptibles **d'entraîner des blessures légères ou des dégâts matériels**.

Avertissement ; Risque d'incendie	Avertissement ; Surface chaude
Avertissement ; Electricité	Avertissement ; Matière explosive
Interdit.	NE PAS toucher.
NE PAS démonter.	Suivez scrupuleusement les consignes.
Débranchez la prise murale.	Assurez-vous que l'appareil est relié à la terre afin d'éviter tout risque d'électrocution.
Contactez le service d'assistance technique.	Remarque
Important	

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LISEZ ATTENTIVEMENT CE MANUEL ET CONSERVEZ-LE PRÉCIEUSEMENT EN VUE D'UNE CONSULTATION ULTÉRIEURE.

Assurez-vous que ces consignes de sécurité sont respectées à tout moment.

Avant d'utiliser le four, vérifiez que les instructions suivantes sont suivies.

⚠ AVERTISSEMENT (Fonction micro-ondes uniquement)

- **AVERTISSEMENT :** si la porte ou les joints de la porte sont endommagés, le four ne doit pas être utilisé tant que ces pièces n'ont pas été réparées par une personne qualifiée.
- **AVERTISSEMENT :** il est très dangereux pour toute personne non habilitée d'effectuer des manipulations ou des réparations impliquant le démontage de l'habillage de protection contre les micro-ondes.
- **AVERTISSEMENT :** les liquides et autres aliments ne doivent pas être réchauffés dans des récipients fermés car ils risquent d'exploser.
- Cet appareil est destiné à une utilisation domestique uniquement.

GE711K_XEN_DE68-03895G-02_FR.indd 2 2015-01-31 4:49:30

- **AVERTISSEMENT :** n'autorisez un enfant à utiliser le four sans surveillance que si vous lui avez donné les instructions appropriées lui permettant de se servir de l'appareil en toute sécurité et de comprendre les dangers qu'implique une mauvaise utilisation.
- **AVERTISSEMENT :** cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissance que s'ils sont assistés ou si vous leur avez donné les instructions appropriées leur permettant de se servir de l'appareil en toute sécurité et de comprendre les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par un enfant âgé de moins de 8 ans si celui-ci est sans surveillance.
- Utilisez uniquement des ustensiles adaptés à la cuisson au four micro-ondes.
- Lorsque vous faites réchauffer des aliments dans des récipients en plastique ou en papier, veillez à ce que ces derniers ne s'enflamment pas.
- Ce four micro-ondes est prévu pour faire chauffer des aliments et des liquides. Le séchage des aliments ou de vêtements et le chauffage de plaques chauffantes, pantoufles, éponges, chiffon mouillé ou similaire peut entraîner des blessures, des flammes ou un incendie.
- Si de la fumée s'échappe de l'appareil, laissez la porte de celui-ci fermée afin d'étouffer les flammes et éteignez-le ou débranchez-le de la prise murale.
- **AVERTISSEMENT :** si vous faites réchauffer des liquides au four à micro-ondes, l'ébullition peut survenir à retardement ; faites donc bien attention lorsque vous sortez le récipient du four.
- **AVERTISSEMENT :** avant de consommer le contenu des biberons et des petits pots pour bébé, vérifiez-en toujours la température pour éviter tout risque de brûlure ; pour ce faire, mélangez-en le contenu ou secouez-les.
- Ne faites jamais réchauffer d'œufs (frais ou durs) dans leur coquille car ils risquent d'éclater, et ce même une fois le cycle de cuisson terminé.
- Le four doit être nettoyé régulièrement afin d'en retirer tout reste de nourriture.

GE711K_XEN_DE68-03895G-02_FR.indd 3 2015-01-31 4:49:30

- En négligeant la propreté de votre four, vous risquez d'en détériorer les surfaces et par conséquent, d'en réduire la durée de vie et de créer des situations dangereuses.
- L'appareil n'est pas destiné à être installé dans un véhicule (ex. : caravane ou tout autre véhicule similaire).
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) inexpérimentées ou dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, sauf si celles-ci sont sous la surveillance ou ont reçu les instructions d'utilisation appropriées de la personne responsable de leur sécurité.
- Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil sans la surveillance d'un adulte.
- Si le cordon d'alimentation de l'appareil est endommagé, il devra être remplacé par le fabricant, son réparateur agréé ou par toute personne qualifiée afin d'éviter tout danger.
- **AVERTISSEMENT :** les liquides ou autres aliments ne doivent pas être réchauffés dans des récipients fermés car ils risquent d'exploser.
- Ne tentez jamais de nettoyer le four au jet d'eau.
- Ce four doit être positionné dans une direction appropriée et à une hauteur permettant un accès facile à la zone intérieure et aux commandes.
- Avant d'utiliser votre four pour la première fois, celui-ci doit fonctionner pendant 10 minutes avec de l'eau.
- Si l'appareil génère un bruit anormal, une odeur de brûlé ou de la fumée, débranchez immédiatement la prise et contactez le service de dépannage le plus proche.
- Installez le four à micro-ondes de telle façon que la prise reste facilement accessible.
- Le four micro-ondes est destiné à être posé sur un comptoir ou un plan de travail uniquement ; il ne doit pas être installé dans un meuble.

⚠ AVERTISSEMENT (Fonction du four uniquement) - En option

- **AVERTISSEMENT :** en raison des températures élevées que le four génère, l'appareil ne doit être utilisé par des enfants que sous la surveillance d'un adulte lorsqu'il fonctionne en mode combiné.
- Cet appareil devient très chaud pendant son utilisation. Prenez garde à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four.

GE711K_XEN_DE68-03895G-02_FR.indd 4 2015-01-31 4:49:31

AVERTISSEMENT : les parties accessibles peuvent devenir très chaudes pendant l'utilisation. Les enfants en bas âge doivent être tenus à l'écart du four.

Un nettoyeur vapeur ne doit pas être utilisé.

AVERTISSEMENT : afin d'éviter tout risque d'électrocution, veillez à ce que l'appareil soit hors tension avant de procéder au remplacement de l'ampoule.

AVERTISSEMENT : L'appareil et ses parties accessibles chauffent pendant l'utilisation. Prenez garde à ne pas toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans ne doivent pas s'approcher de l'appareil s'ils sont sans surveillance.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissance que s'ils sont assistés ou si vous leur avez donné les instructions appropriées leur permettant de se servir de l'appareil en toute sécurité et de comprendre les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par un enfant si celui-ci est sans surveillance.

N'utilisez jamais de produits abrasifs ou de grattoirs métalliques pour nettoyer la porte du four ; ils pourraient en rayer la surface et, par conséquent, casser le verre.

Lors de l'utilisation du four, les surfaces accessibles peuvent devenir très chaudes.

Lors de l'utilisation du four, la porte ou la surface extérieure peut devenir chaude.

Maintenez l'appareil et son cordon hors de la portée des enfants âgés de moins de 8 ans.

L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie extérieure ou une télécommande.

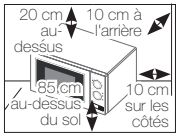
Cet appareil est un équipement qui utilise des fréquences ISM de classe B groupe 2. Le groupe 2 contient tous les équipements ISM dans lesquels l'énergie radioélectrique est intentionnellement générée et/ou utilisée sous la forme de radiations électromagnétiques pour le traitement de matière ainsi que les équipements d'usinage par électro-érosion et de soudure à l'arc. Les équipements de classe B sont des équipements adaptés à l'usage dans les établissements domestiques et ceux directement reliés à un réseau d'alimentation électrique basse tension qui alimente les bâtiments utilisés à des fins domestiques.

GE711K_XEN_DE68-03895G-02_FR.indd 5 2015-01-31 4:49:31

INSTALLATION DU FOUR MICRO-ONDES

Placez le four sur une surface plane située à 85 cm au-dessus du sol. Cette surface doit être suffisamment résistante pour supporter le poids du four en toute sécurité.

1. Lorsque vous installez votre four, assurez une ventilation adéquate de celui-ci en laissant un espace d'au moins 10 cm à l'arrière et sur les côtés et un espace de 20 cm au-dessus.



2. Retirez tout élément d'emballage de l'intérieur du four.

3. Installez l'anneau et le plateau. Vérifiez que le plateau tourne librement.
(Modèle à plateau tournant uniquement)

4. Installez le four à micro-ondes de telle façon que la prise reste facilement accessible.

- Si le cordon d'alimentation de l'appareil est endommagé, il devra être remplacé par le fabricant, son réparateur agréé ou par toute personne qualifiée afin d'éviter tout danger.
  Pour votre propre sécurité, ce câble doit être relié à une prise murale avec mise à la terre à courant alternatif appropriée.
- N'installez pas le four dans un environnement chaud ou humide (ex. : à côté d'un radiateur ou d'un four traditionnel). Respectez les caractéristiques électriques du four ; si vous utilisez une rallonge, celle-ci doit correspondre aux normes du câble d'alimentation d'origine. Avant d'utiliser votre four pour la première fois, nettoyez les parois intérieures de celui-ci ainsi que le joint d'étanchéité de la porte à l'aide d'un chiffon humide.

NETTOYAGE DU FOUR MICRO-ONDES

Pour empêcher l'accumulation de graisses et de résidus d'aliments, nettoyez régulièrement les éléments suivants :

- Les surfaces intérieures et extérieures
- La porte et les joints d'étanchéité
- Le plateau tournant et l'anneau de guidage (Modèle à plateau tournant uniquement)

- Veillez **TOUJOURS** à ce que les joints de la porte soient propres et à ce que celle-ci ferme correctement.
- En négligeant la propreté de votre four, vous risquez d'en détériorer les surfaces et par conséquent, d'en réduire la durée de vie et de créer des situations dangereuses.

GE711K_XEN_DE68-03895G-02_FR.indd 6 2015-01-31 4:49:31

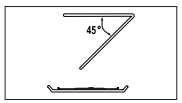
1. Nettoyez l'extérieur avec un chiffon doux et de l'eau savonneuse tiède. Rincez et séchez.
2. Éliminez les traces de projections situées sur les surfaces intérieures du four à l'aide d'un chiffon imbibé d'eau savonneuse. Rincez et séchez.
3. Si votre four est très sale ou si une odeur désagréable s'en dégage, placez une tasse d'eau citronnée dans le four et faites-la chauffer pendant dix minutes à pleine puissance.
4. Nettoyez le plateau si nécessaire, ce dernier étant adapté au lave-vaisselle.

✎ Ne laissez **JAMAIS** s'écouler d'eau dans les orifices de ventilation. N'utilisez **JAMAIS** de produits abrasifs ou de solvants chimiques. Nettoyez avec un soin tout particulier les joints de la porte afin qu'aucune particule :

- ne s'y accumule ;
- ne nuise à l'étanchéité de la porte.

✎ **Nettoyez** l'intérieur du four micro-ondes après chaque utilisation avec un produit de nettoyage non agressif ; laissez le four refroidir au préalable pour éviter toute blessure.

Pour faciliter le nettoyage de la partie supérieure de la cavité du four, inclinez la résistance d'environ 45 °.



(Modèle à élément chauffant oscillant uniquement)

RANGEMENT ET ENTRETIEN DU FOUR MICRO-ONDES

Pour le rangement ou la réparation de votre four micro-ondes, vous devez respecter quelques précautions simples.
N'utilisez pas le four si la porte ou ses joints sont endommagés :

- Charnière cassée
- Joints détériorés
- Habillage déformé ou embouti

Seul un technicien spécialisé en micro-ondes peut effectuer les réparations.

☛ Ne retirez **JAMAIS** l'habillage du four. Si le four est en panne et nécessite une intervention technique, ou si vous doutez de son état :

- débranchez-le de l'alimentation ;
- appelez le service après-vente le plus proche.

✎ Si vous souhaitez entreposer temporairement votre four, choisissez un endroit sec et non poussiéreux. **Pourquoi ?** La poussière et l'humidité risquent de détériorer certains éléments du four.

✎ Ce four micro-ondes n'est pas conçu pour une utilisation commerciale.

GE711K_XEN_DE68-03895G-02_FR.indd 7 2015-01-31 4:49:32

Vous ne devez pas remplacer vous-même l'ampoule pour des raisons de sécurité.
Veuillez contacter le service d'assistance Samsung le plus proche afin qu'un ingénieur qualifié remplace l'ampoule.

⚠ AVERTISSEMENT				
Seul un personnel qualifié est autorisé à modifier ou réparer l'appareil.	✓	✓	✓	✓
Ne faites pas chauffer de liquides ou d'autres aliments dans des récipients fermés hermétiquement pour la fonction Micro-ondes.	✓	✓	✓	✓
Pour votre sécurité, ne nettoyez jamais l'appareil à l'aide d'un nettoyeur haute pression (eau ou vapeur).	✓	✓	✓	✓
N'installez pas cet appareil à proximité d'un élément chauffant ou d'un produit inflammable ; N'installez pas cet appareil dans un endroit humide, graisseux ou poussiéreux et veillez à ce qu'il ne soit pas exposé directement à la lumière du soleil ou à une source d'eau (eau de pluie). N'installez pas cet appareil dans un endroit susceptible de présenter des fuites de gaz.	✓	✓	✓	✓
Cet appareil doit être correctement relié à la terre en conformité aux normes locales et nationales.	✓	✓	✓	✓
Retirez régulièrement toute substance étrangère (poussière ou eau) présente sur les bornes et les points de contact de la prise d'alimentation à l'aide d'un chiffon sec.	✓	✓	✓	✓
Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation et faites en sorte de ne jamais le plier à l'excès ou poser d'objets lourds dessus.	✓	✓	✓	✓
En cas de fuite de gaz (propane, GPL, etc.), aérez immédiatement la pièce sans toucher la prise d'alimentation.	✓	✓	✓	✓
Ne touchez pas la prise d'alimentation si vous avez les mains mouillées.	✓	✓	✓	✓
N'éteignez pas l'appareil en débranchant le cordon d'alimentation.	✓	✓	✓	✓
N'insérez pas vos doigts ou de substances étrangères (ex. : eau) dans l'appareil ; si de l'eau pénètre dans l'appareil, débranchez le cordon d'alimentation et contactez votre centre de dépannage le plus proche.	✓	✓	✓	✓
N'exercez pas de pression excessive ni de choc sur l'appareil.	✓	✓	✓	✓
Ne placez pas le four sur un support fragile, comme un évier ou un objet en verre	✓	✓		
N'utilisez pas de benzène, de diluant, d'alcool ou de nettoyeur vapeur ou haute pression pour nettoyer l'appareil.	✓	✓	✓	✓
Veillez à ce que la tension, la fréquence et l'intensité du courant soient conformes aux caractéristiques de l'appareil.	✓	✓		✓
Branchez correctement la fiche dans la prise murale. N'utilisez pas d'adaptateur multiprise, de rallonge ou de transformateur électrique.	✓	✓	✓	
N'accrochez pas le cordon d'alimentation sur un objet métallique, ne le faites pas passer entre des objets ou derrière le four.	✓	✓	✓	
N'utilisez jamais une fiche ou un cordon d'alimentation endommagé(e) ou une prise murale mal fixée. Si la prise ou le cordon d'alimentation est endommagé(e), contactez le centre de dépannage le plus proche.	✓	✓	✓	✓
Ne versez et ne vaporisez jamais d'eau directement sur le four.	✓	✓		
Ne posez pas d'objets sur le dessus du four, à l'intérieur ou sur la porte.	✓	✓	✓	
Ne vaporisez pas de substances volatiles (ex. : insecticide) sur la surface du four.	✓	✓		
N'entreposez aucun produit inflammable dans le four. Soyez particulièrement vigilant lors du réchauffage de plats de service ou de boissons contenant de l'alcool ; en cas de contact avec une partie chaude du four, les vapeurs risquent de s'enflammer.	✓		✓	✓

GE711K_XEN_DE68-03895G-02_FR.indd 8 2015-01-31 4:49:34

Veillez à ce que les enfants soient éloignés de la porte lors de son ouverture ou de sa fermeture car ils pourraient se cogner contre la porte ou se prendre les doigts dedans.	✓	✓	✓	✓
AVERTISSEMENT : Si vous faites réchauffer des liquides au four micro-ondes, l'ébullition peut survenir à retardement ; faites donc bien attention lorsque vous sortez le récipient du four. Pour éviter cette situation, laissez-les TOUJOURS reposer au moins une vingtaine de secondes une fois le four éteint, ceci afin de permettre à la température de s'homogénéiser. Remuez SYSTÉMATIQUEMENT le contenu une fois le temps de cuisson écoulé (et pendant la cuisson si nécessaire). En cas d'accident, effectuez les gestes de PREMIERS SECOURS suivants : • immergez la zone brûlée dans de l'eau froide pendant au moins 10 minutes ; • recouvrez-la d'un tissu propre et sec ; • n'appliquez aucune crème, huile ou lotion ;	✓	✓	✓	✓

⚠ ATTENTION				
Seuls les ustensiles qui sont adaptés aux fours à micro-ondes peuvent être utilisés ; N'utilisez JAMAIS de récipients métalliques, de vaisselle comportant des ornements dorés ou argentés, de brochettes, de fourchettes, etc. Retirez les attaches métalliques des sacs en papier ou en plastique. Pourquoi ? Des arcs électriques ou des étincelles risqueraient de se former et d'endommager les parois du four.	✓		✓	✓
N'utilisez pas votre four micro-ondes pour sécher des papiers ou des vêtements.	✓		✓	✓
Utilisez des temps de cuisson ou de chauffe réduits pour les petites quantités d'aliments afin de leur éviter de surchauffer et de brûler.	✓		✓	✓
Évitez que le câble électrique ou la prise n'entre en contact avec de l'eau et maintenez le câble éloigné de la chaleur.	✓	✓		
Ne faites jamais chauffer d'œufs (frais ou durs) dans leur coquille car ils risquent d'exploser, et ce même une fois le cycle de cuisson terminé ; ne faites jamais réchauffer de bouteilles, de pots ou de récipients fermés hermétiquement ou emballés sous vide. Il en va de même pour les noix dans leur coquille ou encore les tomates etc.			✓	✓
Ne couvrez jamais les orifices de ventilation du four avec un torchon ou du papier. Ils risquent de s'enflammer lorsque l'air chaud est évacué du four. Le four peut également surchauffer et se mettre hors tension lui-même automatiquement et rester arrêté jusqu'à ce qu'il soit suffisamment refroidi.	✓		✓	
Utilisez toujours des maniques pour retirer un plat du four afin d'éviter toute brûlure accidentelle.			✓	
Remuez les liquides à la moitié du temps de chauffe et laissez reposer au moins 20 secondes une fois le temps écoulé pour éviter les projections brûlantes.			✓	
Lorsque vous ouvrez la porte du four, maintenez une certaine distance entre vous et l'appareil pour éviter d'être brûlé par l'air chaud ou la vapeur sortant du four.			✓	
Ne faites jamais fonctionner le four à vide. Le four micro-ondes s'arrête automatiquement pendant 30 minutes pour des raisons de sécurité. Nous vous recommandons de laisser en permanence un verre d'eau à l'intérieur du four ; ainsi, si vous le mettez en marche par inadvertance alors qu'il est vide, l'eau absorbera les micro-ondes.	✓			✓
Installez le four en respectant les dégagements indiqués dans le manuel (voir Installation du four micro-ondes).	✓		✓	
Soyez prudent lorsque vous branchez d'autres appareils électriques sur une prise située à proximité du four.	✓	✓	✓	

GE711K_XEN_DE68-03895G-02_FR.indd 9 2015-01-31 4:49:35

CONSIGNES PERMETTANT D'ÉVITER UNE EXPOSITION EXCESSIVE AUX MICRO-ONDES. (FONCTION MICRO-ONDES UNIQUEMENT)

La non-observation des consignes de sécurité suivantes peut se traduire par une exposition dangereuse à l'énergie des micro-ondes.

(a) Ne tentez jamais d'utiliser le four porte ouverte, de modifier les systèmes de verrouillage (loquets) ou d'insérer un objet dans les orifices de verrouillage de sécurité.

(b) Ne placez aucun objet entre la façade du four et la porte et ne laissez aucune tache ni aucun reste de produit d'entretien s'accumuler sur les surfaces assurant l'étanchéité. Maintenez la porte et les joints d'étanchéité propres en permanence : après chaque utilisation du four, essuyez-les d'abord avec un chiffon humide, puis avec un chiffon doux et sec.

(c) Si le four est endommagé, NE L'UTILISEZ PAS tant qu'il n'a pas été réparé par un technicien micro-ondes qualifié formé par le fabricant. Il est impératif que la porte du four ferme correctement et que les éléments suivants ne soient pas endommagés :

(1) Porte (déformée)

(2) Charnières de la porte (cassées ou desserrées)

(3) Joints de la porte et surfaces d'étanchéité

(d) Le four doit être réglé ou réparé exclusivement par un technicien micro-ondes qualifié formé par le fabricant.

Samsung facturera les travaux de réparation lorsqu'un accessoire doit être réparé ou un défaut esthétique corrigé, si l'endommagement de l'appareil et/ou l'endommagement ou la perte de l'accessoire a été occasionné par le client. Les éléments concernés par cette stipulation sont :

(a) une porte, une poignée, un panneau extérieur ou le tableau de commandes bosselé(e), rayé(e) ou brisé(e).

(b) un plateau, un guide de plateau roulant, un coupleur, ou une grille métallique brisé(e) ou manquant(e).

- Utilisez ce four uniquement pour l'usage auquel il est destiné (tel que décrit dans ce manuel). Les avertissements et les consignes de sécurité importantes contenus dans ce manuel ne sont pas exhaustifs. Il est de votre responsabilité de faire appel à votre bon sens et de faire preuve de prudence et de minutie lors de l'installation, de l'entretien et de l'utilisation du four.
- Ces consignes d'utilisation couvrant plusieurs modèles, les caractéristiques de votre four micro-ondes peuvent différer légèrement de celles décrites dans ce manuel et certains symboles d'avertissement peuvent ne pas s'appliquer. Pour toute question, contactez votre centre de dépannage le plus proche ou recherchez de l'aide et des informations en ligne sur www.samsung.com.
- Ce four micro-ondes est prévu pour faire chauffer des aliments. Il est uniquement destiné à un usage domestique. Ne faites jamais chauffer de textiles ou de coussins remplis de grains, car ceux-ci pourraient s'enflammer. Le fabricant ne peut être tenu responsable des dommages provoqués par une utilisation non conforme ou incorrecte de l'appareil.
- En négligeant la propreté de votre four, vous risquez d'en détériorer les surfaces et par conséquent, d'en réduire la durée de vie et de créer des situations dangereuses.

LES BONS GESTES DE MISE AU REBUT DE CE PRODUIT (DÉCHETS D'ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES)

(Applicable aux pays disposant de systèmes de collecte séparés)

Ce symbole sur le produit, ses accessoires ou sa documentation indique que ni le produit, ni ses accessoires électroniques usagés (chargeur, casque audio, câble USB, etc.) ne peuvent être jetés avec les autres déchets ménagers. La mise au rebut incontrôlée des déchets présentant des risques environnementaux et de santé publique, veuillez séparer vos produits et accessoires usagés des autres déchets. Vous favoriserez ainsi le recyclage de la matière qui les compose dans le cadre d'un développement durable.

Les particuliers sont invités à contacter le magasin leur ayant vendu le produit ou à se renseigner auprès des autorités locales pour connaître les procédures et les points de collecte de ces produits en vue de leur recyclage.

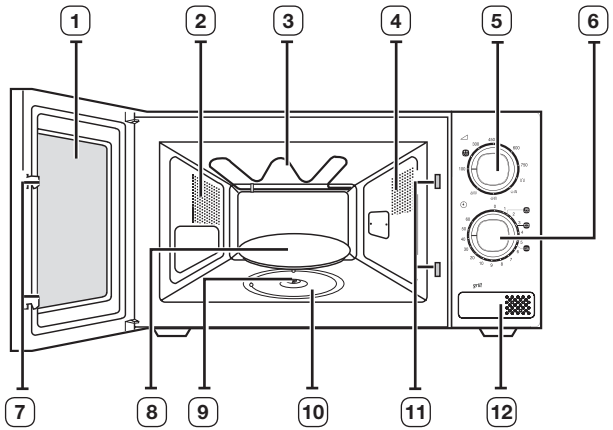
Les entreprises et particuliers sont invités à contacter leurs fournisseurs et à consulter les conditions de leur contrat de vente. Ce produit et ses accessoires ne peuvent être jetés avec les autres déchets.

GE711K_XEN_DE68-03895G-02_FR.indd 10 2015-01-31 4:49:36

SOMMAIRE

Four....11
Accessoires....12
Tableau de commande....12
Cuisson/Réchauffage....13
Arrêt de la cuisson....13
Puissances....13
Réglage du temps de cuisson....13
Décongélation manuelle des aliments....14
Utilisation de la fonction Réchauffage/Cuisson immédiats....14
Réglages de la fonction de réchauffage/cuisson immédiats....14
Choix des accessoires....14
Faire griller....15
Combinaison micro-ondes et gril....15
Guide des récipients....16
Guide de cuisson....17
Que faire en cas de doute ou de problème ?....25
Caractéristiques techniques....26

FOUR



1. PORTE
2. ORIFICES DE VENTILATION
3. GRIL
4. ÉCLAIRAGE
5. BOUTON DE COMMANDE DE LA PUISSANCE DE CUISSON VARIABLE
6. BOUTON DE MINUTERIE
7. LOQUETS DE LA PORTE
8. PLATEAU TOURNANT
9. COUPLEUR
10. ANNEAU DE GUIDAGE
11. ORIFICES DU SYSTÈME DE VERROUILLAGE DE SÉCURITÉ
12. BOUTON-POUSSOIR D'OUVERTURE DE LA PORTE

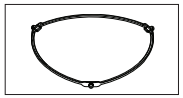
GE711K_XEN_DE68-03895G-02_FR.indd 11 2015-01-31 4:49:36

ACCESSOIRES

Selon le modèle de votre four micro-ondes, vous disposez de plusieurs accessoires à fonctionnalités multiples.

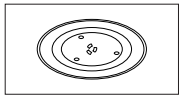
1. **Anneau de guidage** : à placer au centre du four.

   Fonction : l'anneau de guidage sert de support au plateau.



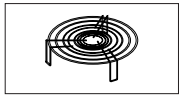
2. **Plateau tournant** : à placer sur l'anneau de guidage en emboîtant la partie centrale sur le coupleur.

   Fonction : Ce plateau constitue la principale surface de cuisson ; il peut être facilement retiré pour être nettoyé.



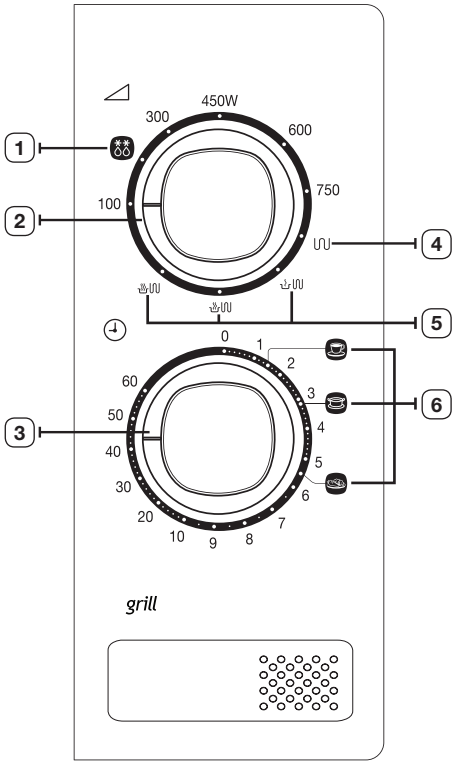
3. **Grille** : à placer sur le plateau tournant.

   Fonction : la grille métallique peut être utilisée pour la cuisson au gril et la cuisson combinée.



N'utilisez **JAMAIS** le four micro-ondes sans l'anneau de guidage et le plateau tournant.

TABLEAU DE COMMANDE



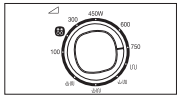
1. DÉCONGÉLATION
2. BOUTON DE COMMANDE DE LA PUISSANCE DE CUISSON
3. BOUTON DE MINUTERIE
4. GRIL
5. CUISSON COMBINÉE
6. RÉCHAUFFAGE IMMÉDIAT

GE711K_XEN_DE68-03895G-02_FR.indd 12 2015-01-31 4:49:37

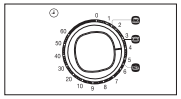
CUISSON/RÉCHAUFFAGE

Suivez les instructions ci-dessous lorsque vous souhaitez faire cuire ou réchauffer des aliments. Vérifiez toujours les réglages de cuisson avant de laisser le four sans surveillance.
Posez le plat au centre du plateau tournant, puis fermez la porte.

1. Réglez la puissance sur la valeur maximale en tournant le bouton de **COMMANDE DE LA PUISSANCE DE CUISSON**. **(PUISSANCE MAXIMALE : 750 W)**



2. Réglez le temps en tournant le bouton de **MINUTERIE**.



Résultat : L'éclairage du four est activé et le plateau commence à tourner.

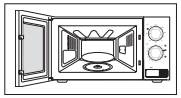
Ne faites jamais fonctionner le four à vide.

Vous pouvez modifier le niveau de puissance pendant la cuisson en tournant le bouton de **COMMANDE DE LA PUISSANCE DE CUISSON**.

ARRÊT DE LA CUISSON

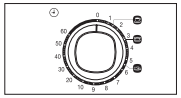
Vous pouvez arrêter la cuisson à tout moment pour contrôler les aliments.

1. Pour interrompre provisoirement la cuisson, ouvrez la porte.



Résultat : La cuisson s'arrête. Pour reprendre la cuisson, refermez la porte.

2. Pour arrêter complètement la cuisson, réglez la **MINUTERIE** sur « 0 ».



PUISSANCES

Les puissances figurant ci-dessous sont disponibles.

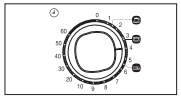
Puissance	Puissance en watts	
	Micro-ondes	GRIL
ÉLEVÉE	750 W	-
MOYENNEMENT ÉLEVÉE	600 W	-
MOYENNE	450 W	-
MOYENNEMENT FAIBLE	300 W	-
DÉCONGÉLATION ( )	180 W	-
BASSE/MAINTIEN AU CHAUD	100 W	-
GRIL	-	1100 W
COMBI I ( )	300 W	1100 W
COMBI II ( )	450 W	1100 W
COMBI III ( )	600 W	1100 W

Si vous sélectionnez une puissance élevée, le temps de cuisson devra être réduit.

En revanche, si vous sélectionnez une puissance moins élevée, le temps de cuisson devra être augmenté.

RÉGLAGE DU TEMPS DE CUISSON

Réglez le temps de cuisson restant en tournant le bouton de **MINUTERIE**.

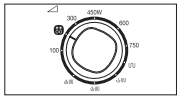


GE711K_XEN_DE68-03895G-02_FR.indd 13 2015-01-31 4:49:38

DÉCONGÉLATION MANUELLE DES ALIMENTS

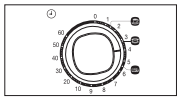
Le mode Décongélation permet de décongeler de la viande, de la volaille, du poisson, du pain ou des gâteaux. Placez le plat surgelé au centre du plateau, puis fermez la porte.

1. Réglez le bouton de **COMMANDE DE LA PUISSANCE DE CUISSON** sur (180 W).



2. Tournez le bouton de **MINUTERIE** pour sélectionner le poids désiré.

   Résultat : La phase de décongélation commence.

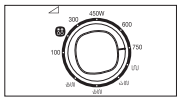


Utilisez uniquement de la vaisselle adaptée à la cuisson aux micro-ondes.

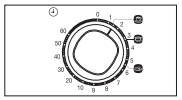
UTILISATION DE LA FONCTION RÉCHAUFFAGE/ CUISSON IMMÉDIATS

Placez le récipient au centre du plateau, puis fermez la porte.

1. Placez le bouton de **COMMANDE DE LA PUISSANCE DE CUISSON** sur la puissance maximale.



2. Tournez le bouton de **MINUTERIE** pour sélectionner le réchauffage immédiat. (boissons ou soupe/sauce, légumes frais)



Utilisez uniquement de la vaisselle adaptée à la cuisson aux micro-ondes.

RÉGLAGES DE LA FONCTION DE RÉCHAUFFAGE/ CUISSON IMMÉDIATS

Voici quelques astuces et recommandations à suivre lors de la cuisson ou du réchauffage des aliments à l'aide de la fonction de cuisson et de réchauffage immédiats.

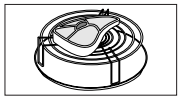
Symboles	Plat	Puissance	Quantité	Temps de cuisson	Temps de repos
	Boissons	750 W	150 ml	1 min 30 s	1 à 2 min.
	Soupe/Sauce (réfrigérée)	750 W	200 à 250 ml	3 min 10 s	2 à 3 min.
	Légumes frais	750 W	300 à 350 g	5 min 30 s	2 à 3 min.

Utilisez une cocotte de taille adaptée et munie d'un couvercle.

CHOIX DES ACCESSOIRES

Utilisez des récipients spécial micro-ondes et excluez les plats et récipients en plastique, les gobelets en papier, les serviettes, etc.

Si vous souhaitez sélectionner le mode de cuisson combinée (micro-ondes et gril), utilisez uniquement des plats adaptés à la cuisson aux micro-ondes et au four traditionnel.



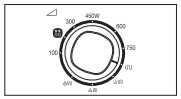
Pour de plus amples détails sur les ustensiles les plus adaptés, reportez-vous au guide des récipients en page 16.

GE711K_XEN_DE68-03895G-02_FR.indd 14 2015-01-31 4:49:39

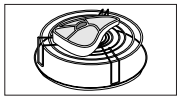
FAIRE GRILLER

Le gril permet de faire chauffer et dorer des aliments rapidement, sans utiliser la cuisson par micro-ondes. Une grille est fournie avec votre four micro-ondes à cet effet.

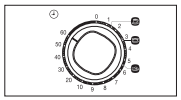
1. Préchauffez le gril à la température appropriée en positionnant le bouton de **COMMANDE DE LA PUISSANCE DE CUISSON** sur le symbole du **Gril** ( ) et le bouton de **MINUTERIE** sur la durée désirée.



2. Ouvrez la porte et placez les aliments sur la grille.



3. Sélectionnez le temps de cuisson approprié en tournant le bouton de **MINUTERIE**. (Exemple : 60 minutes)



Résultat : La cuisson démarre.

Ne vous inquiétez pas si la résistance s'allume et s'éteint pendant la cuisson. Ce système permet d'éviter les risques de surchauffe du four.

Les récipients étant très chauds, veillez à toujours porter des maniques lorsque vous devez les manipuler.

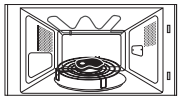
COMBINAISON MICRO-ONDES ET GRIL

Vous pouvez également combiner la cuisson par micro-ondes et la cuisson au gril afin de faire cuire et dorer rapidement, en une seule fois.

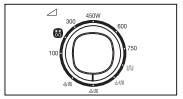
Utilisez toujours des ustensiles adaptés à la cuisson aux micro-ondes et au four traditionnel. Les plats en verre ou en céramique conviennent parfaitement, car ils laissent les micro-ondes pénétrer les aliments de façon uniforme.

Les récipients étant très chauds, veillez à toujours porter des maniques lorsque vous devez les manipuler.

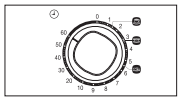
1. Ouvrez la porte du four en appuyant sur le gros bouton situé dans la partie inférieure droite du tableau de commande. Posez les aliments sur la grille et la grille sur le plateau. Refermez la porte.



2. Positionnez le bouton **COMMANDE DE LA PUISSANCE DE CUISSON** sur la puissance appropriée (, ,).



3. Tournez le bouton de **MINUTERIE** pour sélectionner le temps désiré. (Exemple : 60 minutes)



Résultat : La cuisson démarre.

La puissance maximale des micro-ondes lors d'une cuisson combinée Micro-ondes et Gril est de 600 W.

GE711K_XEN_DE68-03895G-02_FR.indd 15 2015-01-31 4:49:40

GUIDE DES RÉCIPIENTS

Pour faire cuire des aliments dans le four micro-ondes, il est nécessaire que les micro-ondes pénètrent dans les aliments sans être réfléchies ou absorbées par le plat utilisé. Le choix du type de récipient est donc essentiel. Pour cela, assurez-vous que celui-ci présente une mention spécifiant qu'il convient à une cuisson aux micro-ondes (ex. : « adapté aux micro-ondes »). Le tableau suivant répertorie la liste des divers types de récipient ainsi que leur méthode d'utilisation dans un four micro-ondes.

Récipient	Adapté à la cuisson aux micro-ondes	Remarques
Papier aluminium	✓✗	Peut être utilisé en petite quantité afin d'empêcher toute surcuisson de certaines zones peu charnues. Des arcs électriques peuvent se former si l'aluminium est placé trop près des parois du four ou si vous en avez utilisé en trop grande quantité.
Plat brunisseur	✓	Le temps de préchauffage ne doit pas excéder huit minutes.
Porcelaine et terre cuite	✓	S'ils ne comportent pas d'ornements métalliques, les récipients en céramique, en terre cuite, en faïence et en porcelaine sont généralement adaptés.
Plats jetables en carton ou en polyester	✓	Certains aliments surgelés sont emballés dans ce type de plat.
Emballages de fast-food		
• Tasses en polystyrène	✓	Peuvent être utilisés pour faire réchauffer des aliments. Une température trop élevée peut faire fondre le polystyrène.
• Sacs en papier ou journal	✗	Peuvent s'enflammer.
• Papier recyclé ou ornements métalliques	✗	Peuvent créer des arcs électriques.
Plats en verre		
• Plats de service adaptés à la cuisson au four	✓	Peuvent être utilisés sauf s'ils sont ornés de décorations métalliques.
• Plats en verre fin	✓	Peuvent être utilisés pour faire réchauffer des aliments ou des liquides. Les objets fragiles peuvent se briser ou se fendre s'ils sont brusquement soumis à une chaleur excessive.
• Pots en verre	✓	Retirez-en le couvercle. Pour faire réchauffer uniquement.
Métal		
• Plats	✗	Peuvent provoquer des arcs électriques ou s'enflammer.
• Attaches métalliques des sacs de congélation	✗	
Papier		
• Assiettes, tasses, serviettes de table et papier absorbant	✓	Pour des temps de cuisson courts ou de simples réchauffages. Pour absorber l'excès d'humidité.
• Papier recyclé	✗	Peuvent créer des arcs électriques.
Plastique		
• Récipients	✓	Tout particulièrement s'il s'agit de thermoplastique résistant à la chaleur. Certaines matières plastiques peuvent se voiler ou se décolorer lorsqu'elles sont soumises à des températures élevées. N'utilisez pas de plastique mélaminé.
• Film étirable	✓	Peut être utilisé afin de retenir l'humidité. Ne doit pas entrer en contact avec les aliments. Soyez particulièrement vigilant lorsque vous retirez le film du récipient ; la vapeur s'échappant à ce moment est très chaude.
• Sacs de congélation	✓✗	Uniquement s'ils supportent la température d'ébullition ou s'ils sont adaptés à la cuisson au four. Ne doivent pas être fermés hermétiquement. Perforez-en la surface avec une fourchette si nécessaire.
Papier paraffiné ou sulfurisé	✓	Peut être utilisé afin de retenir l'humidité et d'empêcher les projections.

✓ **: recommandé** ✓✗ **: à utiliser avec précaution** ✗ **: risqué**

GE711K_XEN_DE68-03895G-02_FR.indd 16 2015-01-31 4:49:40

GUIDE DE CUISSON

MICRO-ONDES

Les micro-ondes sont d'abord attirées puis absorbées par l'eau, la graisse et le sucre contenus dans les aliments.
En pénétrant dans les aliments, les micro-ondes provoquent une excitation des molécules. Cette agitation crée des mouvements de friction qui génèrent la chaleur nécessaire à la cuisson des aliments.

CUISSON

Récipients utilisés pour la cuisson aux micro-ondes
Pour une efficacité maximale, les récipients doivent laisser l'énergie des micro-ondes les traverser. Les micro-ondes sont réfléchies par les métaux, tels que l'acier inoxydable, l'aluminium et le cuivre, mais peuvent traverser la céramique, le verre, la porcelaine, le plastique, le papier ou le bois. Les aliments ne doivent donc jamais être cuits dans des récipients métalliques.

Aliments convenant à la cuisson par micro-ondes
Une grande variété d'aliments convient à la cuisson par micro-ondes : les légumes frais ou surgelés, les fruits, les pâtes, le riz, le blé, les haricots, le poisson et la viande. Les sauces, les crèmes, les soupes, les desserts vapeur, les confitures et les condiments à base de fruits peuvent également être réchauffés dans un four micro-ondes. En résumé, la cuisson par micro-ondes convient à tout aliment habituellement préparé sur une table de cuisson classique (ex. : faire fondre du beurre ou du chocolat - voir le chapitre des conseils, techniques et astuces).

Cuisson à couvert
Il est très important de couvrir les aliments pendant la cuisson car l'évaporation de l'eau contribue au processus de cuisson. Vous pouvez les couvrir de différentes manières : avec une assiette en céramique, un couvercle en plastique ou un film plastique spécial micro-ondes.

Temps de repos
Il est important de respecter le temps de repos lorsque la cuisson est terminée afin de laisser la température s'homogénéiser à l'intérieur des aliments.

Guide de cuisson pour les légumes surgelés

Utilisez une cocotte en Pyrex avec couvercle adaptée à la cuisson au four. Faites cuire les aliments à couvert pendant la durée minimale préconisée (consultez le tableau). Poursuivez la cuisson selon votre goût.
Remuez deux fois pendant la cuisson et une fois après. Ajoutez du sel, des herbes ou du beurre après la cuisson. Laissez reposer à couvert.

Type d'aliment	Quantité	Puissance	Temps (min)	Temps de repos (min)	Consignes
Épinards	150 g	600 W	5½-6½	2-3	Ajoutez 15 ml (1 cuillères à soupe) d'eau froide.
Brocolis	300 g	600 W	10-11	2-3	Ajoutez 15 ml (1 cuillères à soupe) d'eau froide.
Petits pois	300 g	600 W	8-9	2-3	Ajoutez 15 ml (1 cuillères à soupe) d'eau froide.
Haricots verts	300 g	600 W	10-11	2-3	Ajoutez 15 ml (1 cuillères à soupe) d'eau froide.
Jardinière de légumes (carottes/petits pois/maïs)	300 g	600 W	9-10	2-3	Ajoutez 15 ml (1 cuillères à soupe) d'eau froide.
Légumes variés (à la chinoise)	300 g	600 W	8½-9½	2-3	Ajoutez 15 ml (1 cuillères à soupe) d'eau froide.

GE711K_XEN_DE68-03895G-02_FR.indd 17 2015-01-31 4:49:40

Guide de cuisson pour le riz et les pâtes

Riz : utilisez une grande cocotte en Pyrex avec couvercle car le riz double de volume pendant la cuisson. Faites cuire à couvert.
Une fois le temps de cuisson écoulé, remuez avant de laisser reposer puis salez ou ajoutez des herbes et du beurre.
Remarque : il est possible que le riz n'ait pas absorbé toute la quantité d'eau une fois le temps de cuisson écoulé.

Pâtes : utilisez une grande cocotte en Pyrex. Ajoutez de l'eau bouillante, une pincée de sel et remuez bien. Faites cuire sans couvrir.
Remuez de temps en temps pendant et après la cuisson. Laissez reposer à couvert, puis égouttez soigneusement.

Type d'aliment	Quantité	Puissance	Temps (min)	Temps de repos (min)	Consignes
Riz blanc (étuvé)	250 g	750 W	17-18	5	Ajoutez 500 ml d'eau froide.
Riz complet (étuvé)	250 g	750 W	22-23	5	Ajoutez 500 ml d'eau froide.
Riz complet	250 g	750 W	22-23	10	Ajoutez 600 ml d'eau froide.
Riz mélangé (riz blanc + riz sauvage)	250 g	750 W	18-19	5	Ajoutez 500 ml d'eau froide.
Céréales mélangées (riz + blé)	250 g	750 W	19-20	5	Ajoutez 400 ml d'eau froide.
Pâtes	250 g	750 W	11-12	5	Ajoutez 1 litre d'eau chaude.

Guide de cuisson pour les légumes frais

Utilisez une cocotte en Pyrex avec couvercle adaptée à la cuisson au four. Ajoutez 30 à 45 ml d'eau froide (2 à 3 cuillères à soupe) pour 250 g, sauf si une autre quantité est recommandée - reportez-vous au tableau. Faites cuire les aliments à couvert pendant la durée minimale préconisée (consultez le tableau). Poursuivez la cuisson selon votre goût. Remuez une fois pendant et une fois après la cuisson. Ajoutez du sel, des herbes ou du beurre après la cuisson. Laissez reposer à couvert pendant 3 minutes.

Conseil : coupez les légumes frais en morceaux de taille égale. Plus les morceaux seront petits, plus ils cuiront vite.

tous les légumes frais doivent être cuits à pleine puissance (750 W).

Type d'aliment	Quantité	Temps (min)	Temps de repos (min)	Consignes
Brocolis	250 g 500 g	5-5½ 8½-9	3	Préparez des sommités de taille égale. Disposez les brocolis en orientant les tiges vers le centre.
Choux de Bruxelles	250 g	6½-7½	3	Ajoutez 60 à 75 ml (5 à 6 cuillères à soupe) d'eau.
Carottes	250 g	5-6	3	Coupez les carottes en rondelles de taille égale.
Chou-fleur	250 g 500 g	5½-6 9½-10	3	Préparez des sommités de taille égale. Coupez les plus gros morceaux en deux. Orientez les tiges vers le centre.
Courgettes	250 g	4-4½	3	Coupez les courgettes en rondelles. Ajoutez 30 ml (2 cuillères à soupe) d'eau ou une noix de beurre. Faites-les cuire jusqu'à ce qu'elles soient tendres.
Aubergines	250 g	4½-5	3	Coupez les aubergines en fines rondelles et arrosez-les d'un filet de jus de citron.
Poireaux	250 g	5-5½	3	Coupez les poireaux en épaisses rondelles.
Champignons	125 g 250 g	1½-2 3½-4	3	Coupez les champignons en morceaux ou prenez des petits champignons entiers. N'ajoutez pas d'eau. Arrosez de jus de citron. Salez et poivrez. Égouttez avant de servir.
Oignons	250 g	5-6	3	Émincez les oignons ou coupez-les en deux. N'ajoutez que 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau.
Poivrons	250 g	4½-5	3	Coupez les poivrons en fines lamelles.

GE711K_XEN_DE68-03895G-02_FR.indd 18 2015-01-31 4:49:41

Type d'aliment	Quantité	Temps (min)	Temps de repos (min)	Consignes
Pommes de terre	250 g 500 g	5-6 9-10	3	Pesez les pommes de terre épluchées et coupez-les en deux ou quatre morceaux de taille égale.
Chou-rave	250 g	5-5½	3	Coupez le chou-rave en petits dés.

FAIRE RÉCHAUFFER

Votre four micro-ondes permet de faire réchauffer les aliments bien plus rapidement que le four traditionnel ou la table de cuisson.
Reportez-vous aux puissances et temps de cuisson figurant dans le tableau ci-dessous. Le calcul des temps de réchauffage dans le tableau est basé sur une température ambiante comprise entre +18 et +20 °C pour les liquides et sur une température comprise entre +5 et +7 °C pour les aliments réfrigérés.

Disposition et cuisson à couvert
Évitez de faire réchauffer de trop grandes quantités d'aliments seul d'un coup (ex. : grosse pièce de viande) afin de garantir une cuisson uniforme et à cœur. Il vaut mieux faire réchauffer de petites quantités en plusieurs fois.

Puissances et mélange
Certains aliments peuvent être réchauffés à 750 W alors que d'autres doivent l'être à 600 W, 450 W ou même 300 W.
Consultez les tableaux pour plus de renseignements. Pour faire réchauffer des aliments délicats, en grande quantité ou se réchauffant très rapidement (ex. : tartelettes), il est préférable d'utiliser une puissance faible.
Remuez bien ou retournez les aliments pendant le réchauffage pour obtenir de meilleurs résultats. Si possible, remuez de nouveau avant de servir.
Soyez particulièrement vigilant lorsque vous faites réchauffer des liquides ou des aliments pour bébé. Pour éviter toute projection bouillante de liquides et donc d'éventuelles brûlures, remuez avant, pendant et après la cuisson.
Laissez-les reposer dans le four micro-ondes le temps recommandé. Nous vous conseillons de laisser une cuillère en plastique ou un bâtonnet en verre dans les liquides. Évitez de faire surchauffer les aliments (au risque de les détériorer). Il vaut mieux sous-estimer le temps de cuisson et rajouter quelques minutes supplémentaires le cas échéant.

Temps de réchauffage et de repos
Lorsque vous faites réchauffer un type d'aliment pour la première fois, notez le temps nécessaire pour pouvoir vous y référer ultérieurement. Vérifiez toujours que les aliments réchauffés sont uniformément chauds. Laissez les aliments reposer pendant un court laps de temps après le réchauffage pour que la température s'homogénéise. Le temps de repos recommandé après le réchauffage est généralement compris entre 2 et 4 minutes (à moins qu'un autre temps ne soit indiqué dans le tableau). Soyez particulièrement vigilant lorsque vous faites réchauffer des liquides ou des aliments pour bébé. Reportez-vous également au chapitre sur les consignes de sécurité.

FAIRE RÉCHAUFFER DES LIQUIDES

Une fois le cycle terminé, laissez toujours reposer les liquides au moins 20 secondes à l'intérieur du four afin que la température s'homogénéise. Remuez SYSTÉMATIQUEMENT le contenu une fois le temps de cuisson écoulé (et pendant la cuisson si nécessaire). Pour éviter toute projection de liquide bouillant, et donc toute brûlure, placez une cuillère ou un bâtonnet en verre dans les boissons et remuez avant, pendant et après le réchauffage.

FAIRE RÉCHAUFFER DES ALIMENTS POUR BÉBÉ

ALIMENTS POUR BÉBÉ : Versez les aliments dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique. Remuez bien après le réchauffage ! Laissez reposer pendant 2 à 3 minutes avant de servir. Remuez de nouveau et vérifiez la température. Température de service recommandée : entre 30 et 40°C.
LAIT POUR BÉBÉ : Versez le lait dans un biberon en verre stérilisé. Faites réchauffer sans couvrir. Ne chauffez jamais un biberon avec la tétine, car il pourrait exploser en cas de surchauffe. Secouez-le bien avant de le laisser reposer quelques instants, puis secouez-le à nouveau avant de servir. Vérifiez toujours la température du lait ou des aliments pour bébé avant de les servir. Température de service recommandée : env. 37 °C.

REMARQUE :

Les aliments pour bébé doivent être soigneusement contrôlés avant d'être servis afin d'éviter toute brûlure. Reportez-vous aux puissances et temps de cuisson figurant dans le tableau suivant pour connaître les temps de chauffe adaptés à chaque type d'aliment.

GE711K_XEN_DE68-03895G-02_FR.indd 19 2015-01-31 4:49:41

Faire réchauffer des liquides et des aliments

Reportez-vous aux puissances et temps de cuisson figurant dans ce tableau pour connaître les temps de chauffe adaptés à chaque type d'aliment.

Type d'aliment	Quantité	Puissance	Temps (min)	Temps de repos (min)	Consignes
Boissons (café, lait, thé, eau à température ambiante)	150 ml (1 tasse) 250 ml (1 grandes tasses)	750 W	1½-2 2-2½	1-2	Versez la boisson dans une tasse en céramique et faites réchauffer sans couvrir. Placez la tasse (150 ml) ou la grande tasse (250 ml) au centre du plateau tournant. Remuez avec précaution avant et après le temps de repos.
Soupe (réfrigérée)	250 g 450 g	750 W	3-3½ 4-4½	2-3	Versez le tout dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique. Remuez bien après le réchauffage. Remuez de nouveau avant de servir.
Plat mijoté (réfrigéré)	350 g	600 W	5-6	2-3	Placez le plat mijoté dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique. Remuez de temps en temps pendant le réchauffage, puis de nouveau avant de laisser reposer et de servir.
Pâtes en sauce (réfrigérées)	350 g	600 W	4-5	3	Placez les pâtes (ex. : spaghetti ou pâtes aux œufs) dans une assiette plate en céramique. Recouvrez-les de film étirable spécial micro-ondes. Remuez avant de servir.
Pâtes farcies en sauce (réfrigérées)	350 g	600 W	4½-5½	3	Mettez les pâtes farcies (ex. : ravioli, tortellini) dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique. Remuez de temps en temps pendant le réchauffage, puis de nouveau avant de laisser reposer et de servir.
Plat préparé (réfrigérés)	300 g 400 g	600 W	5-6 6½-7½	3	Placez le plat réfrigéré composé de 2 à 3 aliments sur une assiette en céramique. Couvez avec un film plastique.
Plat préparé	300 g 400 g	600 W	11½-12½ 13-14	4	Placez le plat garanti micro-ondes contenant le plat préparé congelé (-18 °C) sur le plateau tournant. Percez le film protecteur ou recouvrez d'un film plastique spécial micro-ondes. Laissez reposer 4 minutes après le réchauffage.

GE711K_XEN_DE68-03895G-02_FR.indd 20 2015-01-31 4:49:41

Faire réchauffer des aliments et du lait pour bébé

Reportez-vous aux puissances et temps de cuisson figurant dans ce tableau pour connaître les temps de chauffe adaptés à chaque type d'aliment.

Type d'aliment	Quantité	Puissance	Heure	Temps de repos (min)	Consignes
Aliments pour bébé (légumes + viande)	190 g	600 W	30 s.	2-3	Versez les aliments dans une assiette creuse en céramique. Faites cuire à couvert. Remuez après la cuisson. Laissez reposer 2 à 3 minutes. Avant de servir, remuez bien et vérifiez la température.
Bouillie pour bébé (céréales + lait + fruits)	190 g	600 W	20 s.	2-3	Versez les aliments dans une assiette creuse en céramique. Faites cuire à couvert. Remuez après la cuisson. Laissez reposer 2 à 3 minutes. Avant de servir, remuez bien et vérifiez la température.
Lait pour bébé	100 ml 200 ml	300 W	30 à 40 s. 1 min à 1 min et 10 s	2-3	Remuez ou agitez bien avant de verser le tout dans un biberon en verre stérilisé. Placez-le au centre du plateau tournant. Faites cuire le tout sans couvrir. Agitez bien et laissez reposer le tout pendant au moins 3 minutes. Avant de servir, agitez bien et vérifiez la température.

FAIRE DÉCONGELER

Les micro-ondes constituent un excellent moyen de décongeler les aliments. Elles permettent de faire décongeler progressivement les aliments en un temps record. Cela peut se révéler fort utile si vous recevez du monde à l'improviste.

La volaille doit être entièrement décongelée avant cuisson. Retirez toute attache métallique et tout emballage de la volaille afin de permettre au liquide produit pendant la décongélation de s'écouler.

Placez les aliments congelés dans un plat sans couvrir. Retournez à la moitié du temps de décongélation, videz le liquide et retirez les abats dès que possible.

Vérifiez les aliments de temps à autre afin de vous assurer qu'ils ne chauffent pas.

Si les parties les plus fines des aliments commencent à cuire pendant la décongélation, protégez-les en les enveloppant de fines bandes d'aluminium.

Si la volaille commence à cuire en surface, arrêtez la décongélation et laissez reposer pendant 20 minutes avant de la poursuivre.

Laissez le poisson, la viande et la volaille reposer afin de compléter la phase de décongélation. Le temps de repos pour une décongélation complète dépend du poids de l'aliment. Reportez-vous au tableau ci-dessous.

Conseil : les aliments fins se décongèlent mieux que les aliments plus épais et de petites quantités se décongèlent plus rapidement que des grandes. Tenez compte de cette différence pendant vos opérations de congélation et de décongélation des aliments.

Pour faire décongeler des aliments dont la température est comprise entre -18 et -20°C, suivez les instructions figurant dans le tableau ci-contre.

GE711K_XEN_DE68-03895G-02_FR.indd 21 2015-01-31 4:49:41

Tous les aliments doivent être décongelés à l'aide de la fonction de décongélation (180 W).

Type d'aliment	Quantité	Temps (min)	Temps de repos (min)	Consignes
Viande				
Bœuf haché	500 g	10-12	5-20	Placez la viande dans une assiette plate en céramique. Protégez les parties les plus fines avec de l'aluminium. Retournez à la moitié du temps de décongélation.
Escalopes de porc	250 g	6-8		
Volaille				
Morceaux de poulet	500 g (2 parts)	12-14	15-40	Posez tout d'abord les morceaux de poulet côté peau vers le bas (ou côté poitrine vers le bas dans le cas d'un poulet entier) dans une assiette plate en céramique. Recouvrez les parties les plus fines (ex. : ailes et extrémités) d'aluminium. Retournez à la moitié du temps de décongélation.
Poulet entier	1000 g	25-28		
Poisson				
Filets de poisson	250 g (2 parts)	6-7	5-20	Placez le poisson surgelé au centre d'une assiette plate en céramique. Glissez les parties les plus fines sous les plus épaisses. Recouvrez les extrémités d'aluminium. Retournez à la moitié du temps de décongélation.
	400 g (4 parts)	11-13		
Fruits				
Baies	250 g	6-7	5-10	Disposez les fruits dans un récipient rond en verre et à fond plat (de grand diamètre).
Pain				
Petits pains (environ 50 g)	2 parts	1½-2	5-10	Disposez les petits pains en cercle (ou le pain entier à plat) sur du papier absorbant, au centre du plateau tournant. Retournez à la moitié du temps de décongélation.
	4 parts	3-4		
Tartine/Sandwich	250 g	4-5		
Pain complet (farine de blé et de seigle)	500 g	8-10		

GRIL

Les éléments chauffants du gril sont situés sous la paroi supérieure du four. Ils fonctionnent lorsque la porte est fermée et que le plateau tourne. La rotation du plateau permet de faire dorer uniformément les aliments. Le préchauffage du gril pendant 3 à 4 minutes permet de dorer les aliments plus rapidement.

Ustensiles pour la cuisson au gril : Les ustensiles doivent résister aux flammes ; ils peuvent donc contenir du métal. N'utilisez pas d'ustensiles en plastique, car ils pourraient fondre.

Aliments convenant à la cuisson au gril : Côtelettes, saucisses, steaks, hamburgers, tranches de bacon et de jambon fumé, filets de poisson, sandwiches et tous types de tartine garnie.

Remarque importante : Lorsque le mode gril est utilisé, assurez-vous que l'élément chauffant du gril se situe sous la paroi supérieure en position horizontale et non sur la paroi du fond en position verticale. Rappelez-vous que les aliments doivent être placés sur la grille supérieure, sauf indications contraires.

MICRO-ONDES + GRIL

Ce mode associe la chaleur rayonnante du gril à la vitesse de cuisson des micro-ondes. Il fonctionne uniquement lorsque la porte est fermée et que le plateau tourne. La rotation du plateau permet de faire dorer les aliments uniformément. Trois modes de cuisson combinée sont disponibles sur ce modèle : 600 W + gril, 450 W + gril et 300 W + gril.

Ustensiles pour la cuisson Micro-ondes + Gril : Utilisez des ustensiles qui laissent passer les micro-ondes. Les ustensiles doivent résister aux flammes. N'utilisez pas d'ustensiles métalliques en mode combiné. N'utilisez pas d'ustensiles en plastique, car ils pourraient fondre.

Aliments convenant à la cuisson Micro-ondes + Gril : Les aliments convenant à la cuisson combinée comprennent tous les types d'aliments cuits devant être réchauffés et dorés (ex. : pâtes cuites) ainsi que les aliments devant dorer en surface et donc nécessitant un temps de cuisson court. Ce mode peut également être utilisé pour des aliments plus épais qui gagnent en saveur lorsque leur surface est croustillante et dorée (ex. : morceaux de poulet à retourner à mi-cuisson). Reportez-vous au tableau relatif au gril pour de plus amples détails.

GE711K_XEN_DE68-03895G-02_FR.indd 22 2015-01-31 4:49:41

Remarque importante :
Lorsque le mode combiné (micro-ondes + gril) est utilisé, veillez à ce que l'élément chauffant du gril se situe sous la paroi supérieure en position horizontale et non sur la paroi du fond en position verticale. Les aliments doivent être placés sur la grille supérieure, sauf indication contraire. Sinon, placez-les directement sur le plateau tournant. Reportez-vous aux consignes du tableau suivant. Les aliments doivent être retournés à mi-cuisson pour être dorés des deux côtés.

Guide de cuisson au gril

Faites préchauffer le gril (fonction Gril) pendant 2 à 3 minutes.
Reportez-vous aux puissances et aux temps de cuisson figurant dans ce tableau pour connaître les consignes relatives à la cuisson au gril. Utilisez des maniques pour sortir votre plat du four.

Aliments frais	Quantité	Temps de préchauffage (min)	Mode de cuisson	Temps pour le 1er côté (min)	Temps pour le 2ème côté (min)
Tartines grillées	4 parts (4 x 25 g)	3	gril seul	6-7	5-6
	Consignes				
	Placez les tartines côte à côte sur la grille.				
Petits pains (précuits)	2 à 4 petits pains	3	gril seul	3-4	2-3
	Consignes				
	Disposez les petits pains en cercle directement sur la grille de cuisson, tout d'abord face envers vers le haut.				
Tomates grillées	250 g (2 parts)	3	300 W + Gril	5½-6½	-
	Consignes				
	Coupez les tomates en deux. Parsemez-les de sel, de poivre et d'un peu de fromage. Disposez-les en cercle dans un plat en Pyrex. Placez le plat sur la grille de cuisson.				
Tartine Hawaï	2 parts (300 g)	3	300 W + Gril	7-9	-
	Instruction				
	Faites d'abord griller les tranches de pain. Placez les tartines garnies (jambon, ananas, tranches de fromage) côte à côte sur la grille. Laissez reposer 2 à 3 minutes une fois la cuisson terminée.				
Ailes de poulet (réfrigérées)	400 à 500 g (6 parts)	3	300 W + Gril	12-14	11-13
	Instruction				
	Badigeonnez les morceaux de poulet (ailes ou pilons) d'huile et ajoutez des épices. Disposez-les en cercle sur la grille, les os dirigés vers le centre. Laissez reposer 2 à 3 minutes après le passage sous le gril.				
Pommes de terre au four	500 g	3	450 W + Gril	10-12	-
	Instruction				
	Coupez les pommes de terre en deux et disposez-les en cercle sur la grille, côté coupé tourné vers le gril. Badigeonnez le côté coupé d'huile d'olive et parsemez d'épices. Laissez reposer 3 minutes une fois la cuisson au gril terminée.				
Pâtes surgelées	400 g	-	600 W + Gril	16-18	-
	Instruction				
	Placez les pâtes surgelées (-18 °C) (ex. : lasagnes, tortellini ou cannelloni) dans un plat en Pyrex de taille appropriée et placez-le sur la grille.				

GE711K_XEN_DE68-03895G-02_FR.indd 23 2015-01-31 4:49:41

Aliments frais	Quantité	Temps de préchauffage (min)	Mode de cuisson	Temps pour le 1er côté (min)	Temps pour le 2ème côté (min)
Gratin de poisson	400 g	-	450 W + Gril	20-22	-
	Instruction				
	Placez le gratin de poisson surgelé (-18 °C) dans un plat en Pyrex de taille appropriée et placez-le sur la grille.				
Mini-pizzas surgelées	250 g (8 parts)	-	300 W + Gril	10-12	-
	Instruction				
	Placez les parts de pizza surgelées (-18 °C) ou les mini quiches en cercle sur la grille.				
Streusel surgelé	200 à 250 g (1 à 2 parts)	-	300 W + Gril	4-6	-
	Instruction				
	Placez les parts de gâteaux surgelées (-18 °C) côte à côte sur la grille. Laissez reposer 5 minutes après la décongélation.				

CONSEILS SPÉCIAUX

FAIRE FONDRE DU BEURRE

Mettez 50 g de beurre dans un petit plat creux en verre. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique. Faites chauffer pendant 30 à 40 secondes à 750 W jusqu'à ce que le beurre ait entièrement fondu.

FAIRE FONDRE DU CHOCOLAT

Mettez 100 g de chocolat dans un petit plat creux en verre. Faites chauffer pendant 3 à 5 minutes à 450 W jusqu'à ce que le chocolat ait entièrement fondu. Remuez une ou deux fois en cours de cuisson. Utilisez des maniques pour sortir le plat du four.

FAIRE FONDRE DU MIEL CRISTALLISÉ

Mettez 20 g de miel cristallisé dans un petit plat creux en verre. Faites chauffer pendant 20 à 30 secondes à 300 W jusqu'à ce que le miel ait entièrement fondu.

FAIRE FONDRE DE LA GÉLATINE

Faites tremper des feuilles de gélatine (10 g) pendant 5 minutes dans de l'eau froide. Placez la gélatine égouttée dans un petit bol en Pyrex. Faites chauffer pendant 1 minute à 300 W. Remuez une fois fondue.

CONFECTIONNER UN GLAÇAGE (POUR GÂTEAUX)

Mélangez le glaçage instantané (environ 14 g) avec 40 g de sucre et 250 ml d'eau froide. Faites cuire à découvert dans une cocotte en Pyrex pendant 3 minutes 30 à 4 minutes 30 à 750 W, jusqu'à ce que le glaçage devienne transparent. Remuez deux fois en cours de cuisson.

FAIRE DE LA CONFITURE

Mettez 600 g de fruits (ex. : mélange de fruits) dans une cocotte en Pyrex et couvrez. Ajoutez 300 g de sucre spécial confiture et remuez bien. Faites cuire à couvert pendant 10 à 12 minutes à 750 W. Remuez plusieurs fois en cours de cuisson. Videz directement dans de petits pots à confiture munis de couvercles quart de tour. Laissez reposer 5 minutes à couvert.

FAIRE UN PUDDING

Mélangez la préparation pour pudding avec du sucre et du lait (500 ml) en suivant les instructions du fabricant et remuez bien. Utilisez une cocotte en Pyrex de taille adaptée et munie d'un couvercle. Couvrez et faites cuire pendant 6 minutes 30 à 7 minutes 30 à 750 W. Remuez plusieurs fois en cours de cuisson.

FAIRE DORER DES AMANDES EFFILÉES

Disposez uniformément 30 g d'amandes effilées sur une assiette en céramique de taille moyenne. Remuez-les plusieurs fois pendant 3 minutes 30 à 4 minutes 30 à 600 W au cours du brunissage. Laissez reposer dans le four pendant 2 à 3 minutes. Utilisez des maniques pour sortir le plat du four.

GE711K_XEN_DE68-03895G-02_FR.indd 24 2015-01-31 4:49:41

QUE FAIRE EN CAS DE DOUTE OU DE PROBLÈME ?

Si vous rencontrez l'un des problèmes décrits ci-dessous, essayez les solutions proposées.

Ceci est tout à fait normal.

- De la condensation se forme à l'intérieur du four.
- De l'air circule autour de la porte et du four.
- Reflet lumineux autour de la porte et du four.
- De la vapeur s'échappe du pourtour de la porte ou des orifices de ventilation.

Le four ne démarre pas lorsque vous tournez le bouton de MINUTERIE.

- La porte est-elle bien fermée ?

Les aliments ne sont pas du tout cuits.

- Le temps de cuisson a-t-il été correctement réglé ?
- La porte est-elle bien fermée ?
- L'alimentation secteur a-t-elle disjoncté ou le fusible a-t-il fondu à la suite d'une surcharge électrique ?

Les aliments sont trop ou pas assez cuits.

- Avez-vous indiqué un temps de cuisson adapté au type d'aliment ?
- Avez-vous choisi la puissance appropriée ?

L'ampoule ne fonctionne pas.

- Vous ne devez pas remplacer vous-même l'ampoule pour des raisons de sécurité. Veuillez contacter le service d'assistance Samsung le plus proche afin qu'un ingénieur qualifié remplace l'ampoule.

Des étincelles et des craquements se produisent à l'intérieur du four (arcs électriques).

- Avez-vous utilisé un plat comportant des ornements métalliques ?
- Avez-vous laissé une fourchette ou un autre ustensile métallique dans le four ?
- L'aluminium que vous avez utilisé se situe-t-il trop près des parois du four ?

De la fumée et des mauvaises odeurs apparaissent lors du fonctionnement initial.

- C'est une condition temporaire lors du chauffage d'un nouveau composant. La fumée et les odeurs disparaissent complètement au bout de 10 minutes de fonctionnement.
  Pour éliminer les mauvaises odeurs plus rapidement, veuillez actionner le four à microondes en insérant un citron ou du jus de citron dans l'armoire.

Le four provoque des interférences sur les radios ou les téléviseurs.

- Ce phénomène, bien que modéré, peut en effet survenir lorsque le four fonctionne. Ceci est tout à fait normal. Pour remédier à ce problème, installez le four loin des téléviseurs, postes de radio ou antennes.

Si le problème ne peut être résolu à l'aide des instructions ci-dessus, contactez votre service après-vente SAMSUNG.
Munissez-vous des informations suivantes :

- Les numéros de modèle et de série figurant normalement à l'arrière du four
- Les détails concernant votre garantie
- Une description claire du dysfonctionnement

Contactez ensuite votre revendeur local ou le service après-vente SAMSUNG.

GE711K_XEN_DE68-03895G-02_FR.indd 25 2015-01-31 4:49:41

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

SAMSUNG s'efforce sans cesse d'améliorer ses produits. Les caractéristiques et le mode d'emploi de ce produit peuvent être modifiés sans préavis.

Modèle	GE711K / GE712K / GE713K
Alimentation	230 V ~ 50 Hz
Consommation d'énergie	
Micro-ondes	1150 W
Gril	1100 W
Mode de cuisson combinée	2250 W
Puissance de sortie	100 W / 750 W (IEC-705)
Fréquence de fonctionnement	2450 MHz
Magnétron	OM75S(31)
Système de refroidissement	Moteur de ventilation
Dimensions (l x H x P)	
Extérieures	489 x 275 x 361 mm
Intérieures	330 x 211 x 309 mm
Capacité	20 litres
Poids	
Net	12.5 kg env.

REMARQUE

GE711K_XEN_DE68-03895G-02_FR.indd 26 2015-01-31 4:49:41

REMARQUE

REMARQUE

GE711K_XEN_DE68-03895G-02_FR.indd 27 2015-01-31 4:49:42

DES QUESTIONS OU DES COMMENTAIRES?

PAYS	TÉLÉPHONE	OU SUR INTERNET
AUSTRIA	0800 - SAMSUNG (0800 - 7267864)	www.samsung.com/at/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
DENMARK	70 70 19 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
GERMANY	0180 6 SAMSUNG bzw. 0180 6 7267864* (*0,20 €/Anruf aus dem dt. Festnetz, aus dem Mobilfunk max. 0,60 €/Anruf)	www.samsung.com/de/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	www.samsung.com/gr/support
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/support
NETHERLANDS	0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0,10/Min)	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	815 56480	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	808 20 7267	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	0034902172678	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771 726 7864 (SAMSUNG)	www.samsung.com/se/support
SWITZERLAND	0800 726 78 64 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com/uk/support
EIRE	0818 717100	www.samsung.com/ie/support

GE711K_XEN_DE68-03895G-02_FR.indd 28 2015-01-31 4:49:42

GE711K
GE712K
GE713K

Magnetronoven

Gebruiksaanwijzing en kooktips

imagine the possibilities

Bedankt voor het aanschaffen van dit Samsung-product.

Houd er rekening mee dat bezoeken voor het uitleggen van de productwerking, het corrigeren van een onjuiste installatie of het uitvoeren van normale reinigings- of onderhoudswerkzaamheden NIET onder de garantie van Samsung vallen.

SAMSUNG

GE711K_XEN_DE68-03895G-02_NL.indd 1 2015-01-31 4:51:24

OVER DEZE GEBRUIKSAANWIJZING

U hebt zojuist een nieuwe SAMSUNG-magnetronoven aangeschaft. Deze gebruiksaanwijzing bevat veel waardevolle informatie over het gebruik van deze magnetronoven:

- Veiligheidsmaatregelen
- Geschikte accessoires en kookmaterialen
- Handige kooktips
- Kooktips

LEGENDA VAN SYMBOLEN EN PICTOGRAMMEN

⚠ WAARSCHUWING	Gevaar of onveilige handelingen die kunnen leiden tot **ernstig persoonlijk letsel of de dood**.
⚠ LET OP	Gevaar of onveilige handelingen die kunnen leiden tot **licht persoonlijk letsel of schade**.

	Waarschuwing; brandgevaar		Waarschuwing; heet oppervlak
	Waarschuwing; elektriciteit		Waarschuwing; explosief materiaal
	NIET proberen.		NIET aanraken.
	NIET demonteren.		Volg de aanwijzingen nauwkeurig op.
	Trek de stekker uit het stopcontact.		Om elektrische schokken te voorkomen, moet het apparaat zijn geaard.
	Neem contact op met het servicecentrum.		Opmerking
	Belangrijk		

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSAANWIJZINGEN

LEES DE AANWIJZINGEN ZORGVULDIG DOOR EN BEWAAR DEZE VOOR RAADPLEGING IN DE TOEKOMST.

Zorg ervoor dat deze veiligheidsvoorschriften altijd worden opgevolgd.

Controleer voordat u de oven gebruikt of de volgende instructies zijn opgevolgd.

⚠ WAARSCHUWING (Uitsluitend magnetronfunctie)

- **WAARSCHUWING:** als de deur of de afsluitstrippen zijn beschadigd, mag u de oven niet gebruiken voordat deze door een gekwalificeerde monteur is gerepareerd.
- **WAARSCHUWING:** onderhoud en reparaties waarbij de behuizing, die bescherming biedt tegen blootstelling aan microgolven, wordt verwijderd, mogen alleen worden uitgevoerd door een gekwalificeerde monteur. Voor anderen is dit levensgevaarlijk.
- **WAARSCHUWING:** vloeistoffen en andere gerechten mogen niet worden verwarmd in een afgesloten verpakking, aangezien deze kan exploderen.
- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik.

GE711K_XEN_DE68-03895G-02_NL.indd 2 2015-01-31 4:51:25

- **WAARSCHUWING:** Laat de oven alleen zonder toezicht door kinderen gebruiken nadat u duidelijke instructies hebt gegeven en u ervan overtuigd bent dat het kind in staat is de oven op een veilige manier te bedienen en begrijpt wat de gevaren zijn van onjuist gebruik.
- **WAARSCHUWING:** Dit apparaat kan door kinderen vanaf acht jaar en door personen met een verminderd fysiek, zintuiglijk of mentaal vermogen, of gebrek aan ervaring en kennis, worden gebruikt als ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen omtrent het veilige gebruik van het apparaat en ze de risico's begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud mogen niet zonder toezicht worden uitgevoerd door kinderen die jonger zijn dan 8 jaar.
- Gebruik alleen kookmaterialen die geschikt zijn voor gebruik in magnetrons.
- Omwille van het risico op ontbranding, raden wij u aan de oven in het oog te houden wanneer u voedsel verwarmt dat in plastic of papier is verpakt.
- De magnetronoven is bedoeld voor het verhitten van voedsel en drank. Het drogen van voedsel of kleding en het verhitten van verwarmingsdoeken, slippers, sponzen, vochtige doeken en vergelijkbare voorwerpen kan leiden tot het risico op letsel, ontsteking of brand.
- Als u rook ziet, schakelt u het apparaat uit of haalt u de stekker uit het stopcontact, en laat u de deur dicht om eventuele vlammen te doven.
- **WAARSCHUWING:** Omdat gerechten en vloeistoffen die u met de magnetron hebt verwarmd buiten de magnetron alsnog plotseling aan de kook kunnen raken en naar buiten spatten, moet u bijzonder voorzichtig zijn wanneer u ze uit de magnetron haalt.
- **WAARSCHUWING:** de inhoud van zuigflessen en potjes met babyvoeding moet worden geroerd of geschud, en de temperatuur moet voor gebruik worden gecontroleerd om brandwonden te voorkomen.
- Eieren in schaal en hele hardgekookte eieren mogen niet in de magnetron worden verwarmd, omdat ze kunnen exploderen, zelfs nadat de magnetron niet meer verwarmt.
- U moet de oven regelmatig reinigen en voedselresten verwijderen.

GE711K_XEN_DE68-03895G-02_NL.indd 3 2015-01-31 4:51:26

- Als de oven niet schoon gehouden wordt, kan het oppervlak beschadigd raken. Hierdoor kan de levensduur van het apparaat nadelig beïnvloed worden en kunnen mogelijk gevaarlijke situaties ontstaan;
- Het apparaat is niet bedoeld voor installatie in mobiele voertuigen, caravans en soortgelijke voertuigen, enzovoort.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met een verminderd fysiek, zintuiglijk of mentaal vermogen, of met onvoldoende ervaring en kennis, tenzij deze toestemming of instructies met betrekking tot het gebruik van het apparaat hebben gekregen van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- Kinderen dienen onder toezicht te worden gehouden om te voorkomen dat ze met het apparaat gaan spelen.
- Als het netsnoer is beschadigd, moet u het laten vervangen door de fabrikant of de onderhoudsdienst van de leverancier, of door een andere gekwalificeerde monteur, om gevaarlijke situaties te voorkomen.
- **WAARSCHUWING:** vloeistoffen of andere gerechten mogen niet worden verwarmd in een afgesloten verpakking, aangezien deze kan exploderen.
- Het apparaat mag niet te nat worden schoongemaakt.
- Deze oven moet in de juiste richting en op de juiste hoogte worden geplaatst, zodat u gemakkelijk bij de opening en het bedieningsgedeelte kunt.
- Voordat u de oven voor het eerst gebruikt, laat u deze tien minuten werken met water.
- Als de oven vreemde geluiden maakt of als er een brandlucht of rook uit komt, moet u onmiddellijk de stroom uitschakelen en contact opnemen met het dichtstbijzijnde servicecentrum.
- De magnetronoven moet zodanig worden geplaatst dat u de stekker kunt bereiken.
- De magnetronoven is alleen bedoeld voor gebruik op het aanrecht en mag niet in een kast worden geplaatst.

⚠ WAARSCHUWING (Uitsluitend ovenfunctie) - Optioneel

- **WAARSCHUWING:** Wanneer het apparaat in de combistand wordt gebruikt, mogen kinderen de oven alleen gebruiken onder toezicht van een volwassene vanwege de gegenereerde temperaturen.
- Het apparaat wordt heet tijdens het gebruik. Zorg ervoor dat u de verwarmingselementen binnen in de oven nooit aanraakt.

GE711K_XEN_DE68-03895G-02_NL.indd 4 2015-01-31 4:51:26

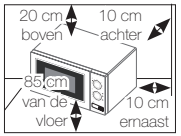
- **WAARSCHUWING:** bereikbare onderdelen kunnen heet worden tijdens het gebruik. Houd jonge kinderen uit de buurt.
- Gebruik geen stoomreiniger.
- **WAARSCHUWING:** controleer of het apparaat is uitgeschakeld voordat u de lamp vervangt, om elektrische schokken te vermijden.
- **WAARSCHUWING:** het apparaat en de bereikbare onderdelen ervan worden heet tijdens gebruik. Zorg ervoor dat u de verwarmingselementen nooit aanraakt. Kinderen jonger dan acht jaar moeten uit de buurt van het apparaat worden gehouden, tenzij ze onder voortdurend toezicht staan.
- Dit apparaat kan door kinderen vanaf acht jaar en door personen met een verminderd fysiek, zintuiglijk of mentaal vermogen, of gebrek aan ervaring en kennis, worden gebruikt als ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen omtrent het veilige gebruik van het apparaat en ze de risico's begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud mogen niet zonder supervisie door kinderen worden uitgevoerd.
- Gebruik geen ruwe schuurmiddelen of metalen schrapers voor het reinigen van de glazen ovendeur. Het oppervlak raakt hierdoor bekrast, waardoor het glas kan barsten.
- De temperatuur van toegankelijke oppervlakken kan hoog zijn als het apparaat in gebruik is.
- De deur of het buitenoppervlak kan heet worden als het apparaat in gebruik is.
- Houd het apparaat en het netsnoer buiten het bereik van kinderen jonger dan acht jaar oud.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor bediening met een externe timer of een apart systeem voor bediening op afstand.

Dit product is Groep 2 Klasse B ISM-apparatuur. In Groep 2 is alle ISM-apparatuur ondergebracht waarmee opzettelijk radiofrequente energie wordt gegenereerd en/of gebruikt in de vorm van elektromagnetische straling voor de behandeling van materiaal, alsmede EDM- en booglasapparatuur. Klasse B-apparatuur is apparatuur die geschikt is voor gebruik in huishoudelijke omgevingen en in omgevingen die rechtstreeks zijn aangesloten op het stroomnet met laag voltage dat geleverd wordt aan gebouwen die voor huishoudelijk gebruik zijn bedoeld.

GE711K_XEN_DE68-03895G-02_NL.indd 5 2015-01-31 4:51:26

DE MAGNETRONOVEN INSTALLEREN

Zet de oven op een plat oppervlak op 85 centimeter boven de vloer. Het oppervlak moet sterk genoeg zijn om het gewicht van de oven te kunnen dragen.



1. Let er tijdens de installatie op dat voldoende ventilatieruimte rond de oven wordt vrijgehouden: minimaal 10 cm aan de achterzijde en de zijkanten van de oven en minimaal 20 cm aan de bovenkant van de oven.

2. Verwijder alle verpakkingsmaterialen uit de oven.

3. Installeer de loopring en het draaiplateau. Controleer of het draaiplateau vrij kan ronddraaien. (Alleen type model met draaiplateau)

4. De oven moet zodanig worden geplaatst dat u de stekker kunt bereiken.

- Als het netsnoer is beschadigd, moet u het laten vervangen door de fabrikant of de onderhoudsdienst van de leverancier, of door een andere gekwalificeerde monteur, om gevaarlijke situaties te voorkomen. Sluit de oven voor de veiligheid aan op een correct geaard stopcontact.
- Installeer de magnetronoven nooit in een hete of vochtige omgeving, zoals naast een gewone oven of een radiator. Let goed op de voedingsspecificaties van de oven. Een eventueel verlengsnoer moet van hetzelfde type zijn als de voedingskabel die bij de oven is geleverd. Reinig de binnenzijde van de oven en de afsluitstrippen bij de deur met een vochtige doek voordat u de magnetronoven voor het eerst gebruikt.

DE MAGNETRONOVEN REINIGEN

De volgende onderdelen van de magnetronoven moeten regelmatig worden gereinigd om vastzetten van vet- en voedselresten te voorkomen:

- binnen- en buitenwanden
- deur en afsluitstrippen
- draaiplateau en loopring (alleen type model met draaiplateau)

- Controleer **ALTIJD** of de afsluitstrippen schoon zijn en de deur goed sluit.
- Als de oven niet schoon gehouden wordt, kan het oppervlak beschadigd raken. Hierdoor kan de levensduur van het apparaat nadelig beïnvloed worden en kunnen mogelijk gevaarlijke situaties ontstaan;

GE711K_XEN_DE68-03895G-02_NL.indd 6 2015-01-31 4:51:26

1. Reinig de buitenkant met een zachte doek en een warm sopje. Afspoelen en drogen.

2. Verwijder alle spatten of vlekken van de oppervlakken aan de binnenkant van de oven met een doekje met zeepsop. Verwijder de zeepresten en maak het apparaat droog.

3. Om geurtjes en vastzittende voedselresten te verwijderen, plaatst u een kopje verdund citroensap op het in de oven en verwarmt u deze tien minuten lang op maximaal vermogen.

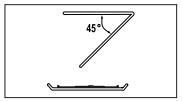
4. Was het vaatwasmachinebestendige plateau wanneer dat nodig is.

Laat **NOOIT** water in de ventilatieopeningen lopen. **NOOIT** schuurmiddelen of chemische oplosmiddelen gebruiken. Let vooral goed op bij het reinigen van de afsluitstrips bij de deur om ervoor te zorgen dat:

- zich geen resten ophopen
- de deur goed sluit

Reinig de binnenzijde van de magnetronoven direct na elk gebruik met een licht sopje, maar laat het apparaat eerst afkoelen om verwonding te voorkomen.

Voor het reinigen van het plafond wordt aangeraden het grillelement eerst 45 ° omlaag te klappen.
(Uitsluitend model met zwenkverwarmingr.)



DE MAGNETRONOVEN OPBERGEN OF LATEN REPAREREN

Bij het uitvoeren van onderhoud aan of het opbergen van de magnetronoven moet u enkele eenvoudige voorzorgsmaatregelen nemen.
De oven mag niet worden gebruikt bij beschadigingen aan de deur of afsluitstrippen:

- Gebroken scharnier
- Versleten afsluitstrippen
- Beschadigde of verbogen ovenbehuizing

Reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door een gekwalificeerde magnetronservicetechnicus.

NOOIT de behuizing van de oven verwijderen. Als de oven niet goed werkt of u twijfelt over de conditie van het apparaat:

- De stekker uit het stopcontact halen.
- Contact opnemen met het dichtstbijzijnde servicecentrum.

Als u het apparaat tijdelijk wilt opbergen, doe dat dan op een droge, stofvrije plaats.

GE711K_XEN_DE68-03895G-02_NL.indd 7 2015-01-31 4:51:27

Reden: stof en vocht kunnen een negatieve invloed hebben op de onderdelen in de oven.

- Deze magnetronoven is niet bestemd voor commercieel gebruik.
- Vervang de lamp in de oven om veiligheidsredenen niet zelf. Neem contact op met het dichtstbijzijnde klantenservicecentrum van Samsung om een bevoegde technicus te regelen die de lamp kan vervangen.

⚠ WAARSCHUWING				
Alleen gekwalificeerd personeel mag het apparaat aanpassen of repareren.	✓	✓	✓	✓
Verhit geen vloeistoffen of ander voedsel in afgesloten verpakkingen in de magnetron.	✓	✓	✓	✓
Gebruik voor uw eigen veiligheid geen hogedrukreinigers of stoomreinigers.	✓	✓	✓	✓
Plaats dit apparaat niet bij een verwarming of bij ontvlambaar materiaal, op een vochtige, vettige of stoffige locatie, op een locatie die is blootgesteld aan direct zonlicht en water, op een locatie waar een gaslekkage kan zijn of op een ongelijke ondergrond.	✓	✓	✓	✓
Het apparaat moet goed worden geaard in overeenstemming met plaatselijke en landelijke voorschriften.	✓	✓	✓	✓
Gebruik een droge doek om regelmatig de voedingsterminals en contactpunten te ontdoen van bijvoorbeeld stof en water.	✓	✓	✓	✓
Trek niet te hard aan het netsnoer, buig het niet overmatig en plaats er geen zwaar voorwerp op.	✓	✓	✓	✓
In het geval van een gaslek (zoals propaangas, LPG, enz.) moet u de ruimte meteen ventileren en raakt u de stekker niet aan.	✓	✓	✓	✓
Kom niet met natte handen aan de stekker.	✓	✓	✓	✓
Schakel het apparaat niet uit door de stekker uit het stopcontact te trekken terwijl het apparaat in bedrijf is.	✓	✓	✓	✓
Steek geen vingers of vreemde stoffen in het apparaat. Als er vreemde stoffen zoals water in het apparaat binnenkomen, moet u onmiddellijk de stekker uit het stopcontact halen en contact opnemen met het dichtstbijzijnde servicecentrum.	✓	✓	✓	✓
Oefen geen buitensporige druk op het apparaat uit.	✓	✓	✓	✓
Plaats de oven niet boven een fragiel object zoals een fonteintje of een glazen voorwerp.	✓	✓		
Gebruik geen benzeen, thinner, alcohol, stoomreiniger of hogedrukreiniger om het apparaat te reinigen.	✓	✓	✓	✓
Zorg ervoor dat het voedingsvoltage, de frequentie en de stroom overeenkomen met de productspecificaties.	✓	✓		✓
Steek de stekker stevig in het stopcontact. Gebruik geen stekkeradapter, verlengsnoer of elektrische transformator.	✓	✓	✓	
Haak het netsnoer niet aan een metalen object en laat het snoer niet tussen objecten of achter de oven lopen.	✓	✓	✓	
Gebruik geen beschadigde stekker, beschadigde voedingskabel of los stopcontact. Als de stekker of het netsnoer beschadigd is, neemt u contact op met het dichtstbijzijnde servicecentrum.	✓	✓	✓	✓
Giet geen water op de oven en spuit geen water direct op de oven.	✓	✓		
Plaats geen objecten op de oven, in de oven of op de deur van de oven.	✓	✓	✓	

GE711K_XEN_DE68-03895G-02_NL.indd 8 2015-01-31 4:51:29

Spuit geen vluchtig materiaal zoals insecticiden op het oppervlak van de oven.	✓	✓		
Bewaar geen brandbare materialen in de oven. Wees extra voorzichtig als u voedsel of dranken verhit die alcohol bevatten. Alcoholdampen kunnen in contact komen met een heet deel van de oven.	✓		✓	✓
Houd kinderen uit de buurt van de deur wanneer u deze opent of sluit. Zij kunnen tegen de deur stoten of met hun vingers achter de deur blijven haken.	✓	✓	✓	✓
WAARSCHUWING: Omdat gerechten en vloeistoffen die u met de magnetron hebt verwarmd buiten de magnetron alsnog plotseling aan de kook kunnen raken en naar buiten spatten, moet u bijzonder voorzichtig zijn wanneer u ze uit de magnetron haalt. Om dit te voorkomen, moet u ALTIJD een nagaartijd van ten minste 20 seconden aanhouden nadat de oven is uitgeschakeld, zodat de warmte zich kan verdelen. Roer zo nodig tijdens het verwarmen en roer ALTIJD na het verwarmen. Bij brandwonden moet u de volgende aanwijzingen voor eerste hulp opvolgen: • Houd de brandplek minimaal 10 minuten ondergedompeld in koud water. • Dek af met droog, schoon verband. • Breng geen zalf, olie of lotion aan op de brandwond.	✓	✓	✓	✓

⚠ LET OP				
Gebruik alleen kookmaterialen die geschikt zijn voor gebruik in magnetrons; gebruik GEEN metalen verpakkingen, bestek met gouden of zilveren sierranden, vleespennen, vorken, enzovoort. Verwijder het metalen binddraadje van papieren of plastic zakken. Reden: er kunnen elektrische vonken ontstaan die de oven kunnen beschadigen.	✓		✓	✓
Gebruik de magnetronoven niet voor het drogen van kranten of kleren.	✓		✓	✓

Hanteer kortere tijden voor kleinere hoeveelheden voedsel om oververhitting te voorkomen en om te voorkomen dat voedsel gaat branden.	✓		✓	✓
Dompel de voedingskabel en stekker niet in water onder en houd de voedingskabel uit de buurt van hittebronnen.	✓	✓		
Eieren in schaal en hele hardgekookte eieren mogen niet in de magnetron worden verwarmd, omdat ze kunnen exploderen, zelfs nadat de magnetron niet meer verwarmt. Verhit ook geen luchtdichte of vacuüm flessen, potten, verpakkingen, noten in de dop, tomaten, enzovoort.			✓	✓
Bedek de ventilatieopeningen niet met textiel of papier. Dit kan vlam vatten door de hete lucht die door de oven wordt uitgestoten. De oven kan ook oververhit raken en zichzelf automatisch uitschakelen. De oven blijft dan uit totdat deze voldoende is afgekoeld.	✓		✓	
Gebruik altijd ovenwanten wanneer u een schotel uit de oven haalt, om brandwonden te voorkomen.			✓	
Roer vloeistoffen halverwege tijdens de verhitting of na afloop van de verhitting en laat de vloeistof na verhitting ten minste twintig seconden rusten om overkoken te voorkomen.			✓	
Ga tijdens het openen van de ovendeur op armlengte afstand van de oven staan zodat u zich niet kunt branden aan ontsnappende hete lucht of stoom.			✓	
Start de magnetronoven niet wanneer deze leeg is. De magnetronoven wordt om redenen van veiligheid automatisch een half uur uitgeschakeld. Het wordt aanbevolen altijd een glas water in de oven te laten staan om microgolven te absorberen als de over per ongeluk wordt ingeschakeld.	✓			✓
Plaats de oven met zo veel vrije ruimte als in deze handleiding wordt vermeld. (Zie De magnetronoven installeren.)	✓		✓	

GE711K_XEN_DE68-03895G-02_NL.indd 9 2015-01-31 4:51:30

★ Wees voorzichtig bij het aansluiten van elektrische apparaten op stopcontacten in de buurt van de oven.	✓	✓	✓

MAATREGELEN TER VOORKOMING VAN MOGELIJKE OVERMATIGE BLOOTSTELLING AAN MICROGOLVEN (UITSLUITEND MAGNETRONFUNCTIE).

Het niet navolgen van de volgende veiligheidsvoorschriften kan leiden tot schadelijke blootstelling aan microgolven.

(a) Probeer in geen geval de oven te gebruiken met de deur open. Laat de vergrendelingspallen in de deur intact en steek niets in de gaten van de deurvergrendeling.

(b) Plaats GEEN voorwerpen tussen de deur en de voorplaat. Voorkom dat resten van voedsel of reinigingsmiddelen zich op de afsluitstrippen verzamelen. Zorg ervoor dat de deur en de afsluitstrippen altijd schoon zijn door deze na gebruik te reinigen, eerst met een vochtige doek en daarna met een droge doek.

(c) Als de oven is beschadigd, gebruik deze dan NIET voordat deze is gerepareerd door een gekwalificeerde onderhoudstechnicus die door de fabrikant is opgeleid. Het is vooral belangrijk dat de ovendeur goed sluit en dat er geen beschadigingen zijn aan:

(1) deur (gebogen)

(2) scharnieren (los of gebroken)

(3) de afsluitstrippen en de afdichtoppervlakken

(d) De oven mag uitsluitend worden bijgesteld of gerepareerd door een gekwalificeerde onderhoudstechnicus die is opgeleid door de fabrikant.

Samsung brengt een reparatietarief in rekening voor het vervangen van een accessoire of het repareren van een cosmetisch defect als de schade aan het apparaat en/od de schade aan of het verlies van het accessoire is veroorzaakt door de klant. Items die hieronder vallen zijn onder andere:

(a) Een gedeukte, bekraste of gebroken deur, handgreep, buitenpaneel of bedieningspaneel.

(b) Een gebroken of ontbrekende lade, geleiderrol, koppelaar of rooster.

- Gebruik dit apparaat alleen waarvoor het is bedoeld, zoals in deze gebruiksaanwijzing is beschreven. In de waarschuwingen en veiligheidsvoorschriften in deze handleiding worden niet alle mogelijke omstandigheden en situaties besproken. Het is uw eigen verantwoordelijkheid om uw gezond verstand te gebruiken en voorzichtig te zijn bij de installatie, de bediening en het onderhoud van het apparaat.
- Omdat de hier volgende bedieningsinstructies voor diverse modellen gelden, kunnen de kenmerken van uw magnetronoven soms afwijken van die welke in deze gebruiksaanwijzing worden beschreven en zijn mogelijk niet alle waarschuwingen voor u van toepassing. Als u vragen of problemen hebt, neemt u contact op met het dichtstbijzijnde servicecentrum of gaat u voor hulp en informatie naar www.samsung.com.
- Deze magnetronoven is bedoeld voor het verhitten van voedsel. De oven is alleen bedoeld voor thuisgebruik. Verhit geen textiel of kussens die met korrels zijn gevuld. Dat kan leiden tot brandwonden en brand. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor schade door verkeerd of onjuist gebruik van het apparaat.
- Als de oven niet schoon gehouden wordt, kan het oppervlak beschadigd raken. Hierdoor kan de levensduur van het apparaat nadelig beïnvloed worden en kunnen mogelijk gevaarlijke situaties ontstaan.

CORRECTE VERWIJDERING VAN DIT PRODUCT (ELEKTRISCHE & ELEKTRONISCHE AFVALAPPARATUUR)

(Van toepassing in landen waar afval gescheiden wordt ingezameld)

Dit merkteken op het product, de accessoires of het informatiemateriaal duidt erop dat het product en zijn elektronische accessoires (bv. lader, headset, USB-kabel) niet met ander huishoudelijk afval verwijderd mogen worden aan het einde van hun gebruiksduur. Om mogelijke schade aan het milieu of de menselijke gezondheid door ongecontroleerde afvalverwijdering te voorkomen, moet u deze artikelen van andere soorten afval scheiden en op een verantwoorde manier recyclen, zodat het duurzame hergebruik van materiaalbronnen wordt bevorderd.

Huishoudelijke gebruikers moeten contact opnemen met de winkel waar ze dit product hebben gekocht of met de gemeente waar ze wonen om te vernemen waar en hoe ze deze artikelen milieuvriendelijk kunnen laten recyclen.

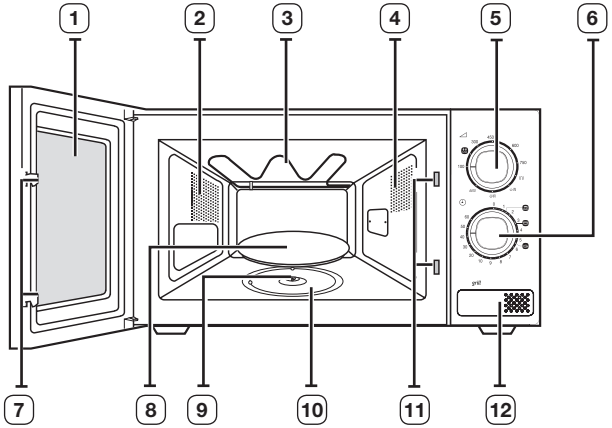
Zakelijke gebruikers moeten contact opnemen met hun leverancier en de algemene voorwaarden van de koopovereenkomst nalezen. Dit product en zijn elektronische accessoires mogen niet met ander bedrijfsafval voor verwijdering worden gemengd.

GE711K_XEN_DE68-03895G-02_NL.indd 10 2015-01-31 4:51:31

INHOUD

Oven 11
Accessoires 12
Bedieningspaneel 12
Bereiden/opwarmen 13
De bereiding beëindigen 13
Vermogensniveaus 13
De bereidingstijd bijstellen 13
Gerechten handmatig ontdooien 14
De functie voor instant opwarmen/bereiden gebruiken 14
Instellingen voor instant opwarmen/bereiden 14
Accessoires selecteren 14
Grillen 15
De magnetron en de grill combineren 15
Richtlijnen voor kookmaterialen 16
Kooktips 17
Wat te doen in geval van twijfel of bij problemen 25
Technische specificaties 26

OVEN



1. DEUR
2. VENTILATIEOPENINGEN
3. GRILL
4. VERLICHTING
5. VERMOGENSREGELAAR
6. TIMERKNOP
7. VERGRENDELINGSPALLEN
8. DRAAIPLATEAU
9. KOPPELING
10. LOOPRING
11. VERGRENDELINGSOPENINGEN
12. DRUKKNOP VOOR DEUR OPENEN

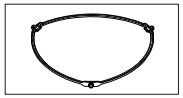
NEDERLANDS

GE711K_XEN_DE68-03895G-02_NL.indd 11 2015-01-31 4:51:31

ACCESSOIRES

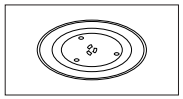
Afhankelijk van het aangeschafte model hebt u een aantal accessoires ontvangen die u op diverse manieren kunt gebruiken.

1. **Loopring**, moet in het midden van de oven worden geplaatst.



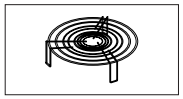
Doel: De loopring ondersteunt het draaiplateau.

2. **Draaiplateau**, moet op de loopring worden geplaatst. Wordt in het midden bevestigd aan de koppeling.



Doel: Het draaiplateau dient als het belangrijkste kookoppervlak. U kunt het plateau eenvoudig verwijderen om het te reinigen.

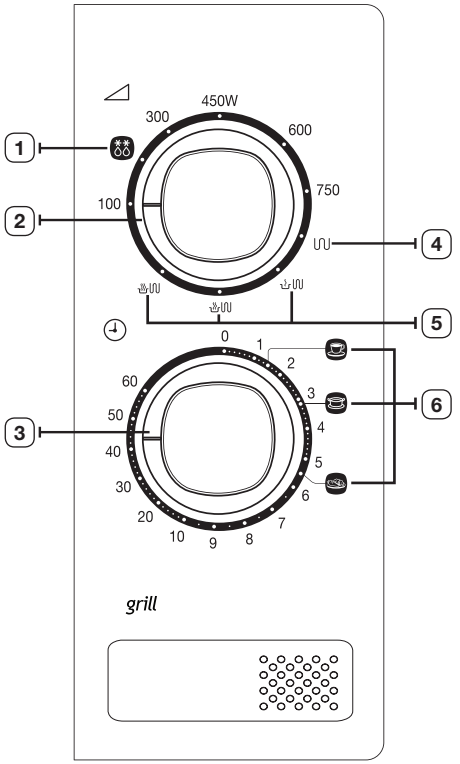
3. **Rooster**. Dit legt u op het draaiplateau.



Doel: Het metalen rooster kan worden gebruikt in de grillstand en de combistand.

Gebruik de magnetron **NIET** zonder de loopring en het draaiplateau.

BEDIENINGSPANEEL



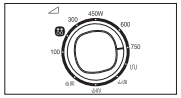
1. ONTDOOIEN
2. VERMOGENSREGELAAR
3. TIMERKNOP
4. GRILL
5. COMBI
6. INSTANT OPWARMEN

GE711K_XEN_DE68-03895G-02_NL.indd 12 2015-01-31 4:51:32

BEREIDEN/OPWARMEN

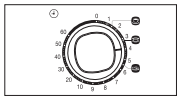
In de volgende procedure wordt uitgelegd hoe u een gerecht kunt bereiden of opwarmen. Controleer altijd de oveninstellingen voor u de oven onbeheerd achterlaat.
Plaats het voedsel in het midden van het draaiplateau. Sluit vervolgens de deur.

1. Stel het vermogen in op maximum door aan de knop **VERMOGENSREGELAAR** te draaien.
   (VOL VERMOGEN: 750 W)



2. Stel de tijd in door aan de knop **TIMER** te draaien.

   Resultaat: De verlichting in de oven gaat aan en het draaiplateau begint te draaien.



Schakel de magnetronoven nooit in terwijl deze leeg is.

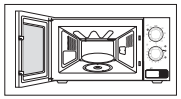
U kunt het vermogen tijdens de bereiding wijzigen aan de **VERMOGENSREGELAAR** te draaien

DE BEREIDING BEËINDIGEN

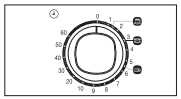
U kunt de bereiding op elk gewenst moment onderbreken om even naar het voedsel te kijken.

1. Tijdelijk onderbreken:
   Open de deur.

   Resultaat: De bereiding wordt gestopt. U kunt de bereiding voortzetten door de deur weer te sluiten.



2. Definitief beëindigen:
   Draai de knop **TIMER** naar "0".



VERMOGENSNIVEAUS

U kunt kiezen uit de onderstaande vermogensniveaus.

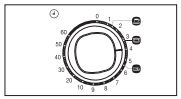
Vermogensniveau	Uitvoer	
	MAGNETRONOVEN	GRILL
HOOG	750 W	-
MIDDEL/HOOG	600 W	-
GEMIDDELD	450 W	-
MIDDEL/LAAG	300 W	-
ONTDOOIEN (❄❄)	180 W	-
LAAG/WARM HOUDEN	100 W	-
GRILL	-	1100 W
COMBI I	300 W	1100 W
COMBI II	450 W	1100 W
COMBI III	600 W	1100 W

Als u een hoger vermogensniveau selecteert, moet u een kortere bereidingstijd instellen.

Als u een lager vermogensniveau selecteert, moet u een langere bereidingstijd instellen.

DE BEREIDINGSTIJD BIJSTELLEN

Stel de resterende bereidingstijd in door aan de knop **TIMER** te draaien.

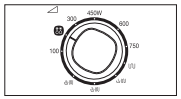


GE711K_XEN_DE68-03895G-02_NL.indd 13 2015-01-31 4:51:34

GERECHTEN HANDMATIG ONTDOOIEN

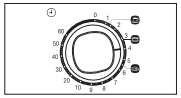
Met de ontdooifunctie kunt u vlees, gevogelte, vis, brood en gebak ontdooien. Plaats het bevroren gerecht midden op het draaiplateau en sluit de deur.

1. Draai de **VERMOGENSREGELAAR** naar (180 W).



2. Draai aan de knop **TIMER** om het gewenste gewicht in te stellen.

   Resultaat: Het ontdooien begint.

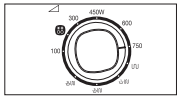


Gebruik alleen magnetronbestendige schalen.

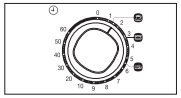
DE FUNCTIE VOOR INSTANT OPWARMEN/BEREIDEN GEBRUIKEN

Plaats het gerecht midden op het draaiplateau en sluit de deur.

1. Draai de knop **VERMOGENSREGELING** naar vol vermogen.



2. Draai aan de knop **TIMER** om instant opwarmen te selecteren. (dranken of soep/sauzen en verse groenten)



Gebruik alleen magnetronbestendige schalen.

INSTELLINGEN VOOR INSTANT OPWARMEN/BEREIDEN

Hier zijn enkele tips en aanbevelingen voor het bereiden en opwarmen van gerechten met de functie Instant opwarmen en bereiden.

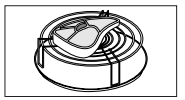
Symbolen	Portietype	Vermogen	Portie	Bereidings-tijd	Nagaar-tijd
	Dranken	750 W	150 ml	1 min. 30 sec.	1-2 min.
	Soep/Sauzen (gekoeld)	750 W	200-250 ml	3 min. 10 sec.	2-3 min.
	Verse groenten	750 W	300-350 gr.	5 min. 30 sec.	2-3 min.

Bereid in een glazen schaal van geschikt formaat met deksel.

ACCESSOIRES SELECTEREN

Gebruik alleen magnetronovenbestendige schalen en geen plastic schaaltjes, borden, papieren kopjes en borden, enzovoort.

Als u de combistand wilt gebruiken (magnetron en grill), moet u alleen schalen gebruiken die zowel ovenvast als magnetronbestendig zijn.



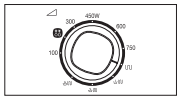
Zie de richtlijnen voor kookmaterialen op pagina 16 voor meer informatie over geschikte kookmaterialen en keukengerei.

GE711K_XEN_DE68-03895G-02_NL.indd 14 2015-01-31 4:51:36

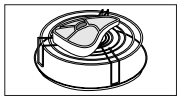
GRILLEN

Met de grillstand kunt u gerechten snel verwarmen en laten bruinen, zonder microgolven te gebruiken. Hiervoor is een grillrooster meegeleverd.

1. Verwarm de grill voor op de gewenste temperatuur door de **VERMOGENSREGELAAR** op het symbool **Grill** ( ) te zetten en de knop **TIMER** in de gewenste stand te draaien.

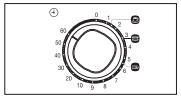


2. Open de deur en leg het gerecht op het rooster.



3. Selecteer de gewenste bereidingstijd door te draaien aan de knop **TIMER.** (Voorbeeld: 60 minuten)

   Resultaat: De bereiding begint.



Maak u niet ongerust wanneer de grill uit- en aan gaat tijdens het grillen. Dit systeem is beveiligd tegen oververhitting.

Gebruik altijd ovenwanten bij het hanteren van de ovenschalen, want deze worden zeer heet.

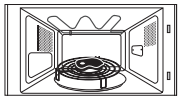
DE MAGNETRON EN DE GRILL COMBINEREN

U kunt ook magnetron en grill combineren om gerechten snel te bereiden en tegelijkertijd te bruinen.

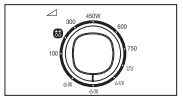
Gebruik altijd kookmaterialen die magnetronbestending en ovenvast zijn. Glazen en keramische schalen zijn ideaal omdat ze de microgolven goed doorlaten.

Gebruik altijd ovenwanten bij het hanteren van de ovenschalen, want deze worden zeer heet.

1. Open de overdeur door op de grote knop rechtsonderaan op het bedieningspaneel te drukken. Plaats het gerecht op het rooster en het rooster op het draaiplateau. Sluit de deur.

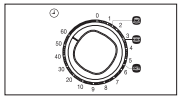


2. Zet de knop **VERMOGENSREGELING** op het gewenste vermogen (, ,).



3. Draai aan de knop **TIMER** om de gewenste tijd in te stellen. (Voorbeeld: 60 minuten)

   Resultaat: De bereiding begint.



Het maximale vermogen in de combistand Magnetron + Grill is 600 W.

GE711K_XEN_DE68-03895G-02_NL.indd 15 2015-01-31 4:51:37

RICHTLIJNEN VOOR KOOKMATERIALEN

Om voedsel in een magnetronoven te kunnen bereiden moeten de microgolven in staat zijn het voedsel te bereiken zonder te worden weerkaatst of geabsorbeerd door de gebruikte schaal. Daarom moet het kookmateriaal zorgvuldig worden geselecteerd. Als het kookmateriaal is gemarkeerd als magnetronbestendig, hoeft u zich geen zorgen te maken. In de volgende lijst vindt u diverse soorten kookmaterialen en wordt vermeld of en hoe deze in de magnetron kunnen worden gebruikt.

Kookmateriaal	Magnetron-bestendig	Opmerkingen
Aluminiumfolie	✓✗	Kan worden gebruikt in kleine hoeveelheden om te voorkomen dat bepaalde delen van het voedsel te gaar worden. Als te veel folie wordt gebruikt of de folie te dicht bij de ovenwand komt, kunnen echter vonken ontstaan.
Bruinplateau	✓	Niet langer dan acht minuten voorverwarmen.
Porselein en aardewerk	✓	Porselein, aardewerk en geglazuurd aardewerk zijn meestal wel geschikt, tenzij er een metalen sierrand op is aangebracht.
Wegwerpborden van polyester en karton	✓	Sommige diepvriesmaaltijden zijn verpakt in deze materialen.
Fast-foodverpakkingen		
• Polystyreen bekers	✓	Kunnen worden gebruikt voor het opwarmen van voedsel. Het polystyreen kan smelten door oververhitting.
• Papieren zakken en kranten	✗	Kunnen vlam vatten.
• Kringlooppapier en metalen garneringen	✗	Kan vonken veroorzaken.
Glas		
• Ovenvaste serveerschalen	✓	Kunnen worden gebruikt, tenzij voorzien van metalen sierrand.
• Fijn glaswerk	✓	Kunnen worden gebruikt voor het opwarmen van voedsel of vloeistoffen. Fijn glaswerk kan breken als gevolg van plotselinge verhitting.
• Glazen potten	✓	Het deksel moet worden verwijderd. Alleen geschikt voor opwarmen.
Metaal		
• Schalen	✗	Kunnen vonken en brand veroorzaken.
• Binddraadjes voor plastic zakken	✗	
Papier		
• Borden, bekers, servetten en keukenrol	✓	Voor korte bereidingstijden en opwarmen. Ook voor het absorberen van overtollig vocht.
• Kringlooppapier	✗	Kan vonken veroorzaken.
Plastic		
• Plastic bakjes	✓	Met name hittebestendig thermoplastic. Sommige soorten plastic kunnen vervormen of verkleuren bij hoge temperaturen. Gebruik geen melamine.
• Plasticfolie	✓	Kan worden gebruikt om vocht vast te houden. Mag niet in contact komen met het voedsel. Wees voorzichtig bij het verwijderen van de folie. Er kunnen hete dampen ontsnappen.
• Diepvrieszakken	✓✗	Alleen indien kookvast of ovenbestendig. Mag niet luchtdicht zijn. Zo nodig met een vork gaatjes aanbrengen.
Vetvrij papier	✓	Kan worden gebruikt om vocht vast te houden en spatten te voorkomen.

✓ **: Aanbevolen** ✓✗ **: Wees voorzichtig** ✗ **: Onveilig**

GE711K_XEN_DE68-03895G-02_NL.indd 16 2015-01-31 4:51:37

KOOKTIPS

MICROGOLVEN

Microgolven dringen door in het gerecht en worden aangetrokken en opgenomen door het aanwezige water, vet en suikers.
De microgolven zorgen ervoor dat de moleculen in het gerecht snel gaan bewegen. De snelle beweging van deze moleculen veroorzaakt wrijving en de warmte die daarbij ontstaat verwarmt het gerecht.

BEREIDING

Kookmaterialen voor bereiden in de magnetron:
De kookmaterialen moeten de microgolven goed doorlaten voor een maximaal rendement. Microgolven worden weerkaatst door metalen, zoals roestvrijstaal, aluminium en koper, maar kunnen wel doordringen in keramiek, glas, porselein, plastic, papier en hout. U mag het gerecht daarom niet in een metalen schaal bereiden.

Gerechten die geschikt zijn voor bereiding in de magnetron:
Veel typen gerechten zijn geschikt voor bereiding in de magnetron, inclusief verse en diepgevroren groenten, fruit, pasta, rijst, granen, bonen, vis en vlees. Sauzen, custard, soep, pudding, conserven en chutney kunnen eveneens in de magnetron worden bereid. In het algemeen is de magnetron ideaal voor alle gerechten die u normaal op een kookplaat zou bereiden. U kunt bijvoorbeeld denken aan het smelten van boter of chocolade (zie het gedeelte met tips en suggesties).

Afdekken tijdens het verwarmen
Het is belangrijk de gerechten af te dekken. Het verdampte water komt in de vorm van stoom omhoog en draagt bij tot het verwarmingsproces. U kunt de gerechten op verschillende manieren afdekken, bijvoorbeeld met een keramisch bord, een plastic deksel of plastic magnetronfolie.

Nagaartijden
Na het verwarmen moet u het gerecht enige tijd laten staan zodat de warmte zich gelijkmatig binnen het gerecht kan verdelen.

Bereiding van diepvriesgroenten

Gebruik een ovenvaste glazen schaal met deksel. Kook de groente met afgesloten deksel in de aangegeven minimumtijd; zie de tabel. Ga desgewenst door met koken tot u het gewenste resultaat bereikt.
Roer het gerecht tijdens de bereiding tweemaal en na de bereiding eenmaal door. Voeg zout, kruiden en boter toe na het koken. Houd het gerecht tijdens het nagaren afgedekt.

Voedsel	Portie	Vermogen	Tijd (min.)	Nagaar-tijd (min.)	Instructies
Spinazie	150 gr.	600 W	5½-6½	2-3	Voeg 15 ml (1 eetl.) koud water toe.
Broccoli	300 gr.	600 W	10-11	2-3	Voeg 15 ml (1 eetl.) koud water toe.
Erwten	300 gr.	600 W	8-9	2-3	Voeg 15 ml (1 eetl.) koud water toe.
Sperziebonen	300 gr.	600 W	10-11	2-3	Voeg 15 ml (1 eetl.) koud water toe.
Gemengde groenten (wortelen/erwten/maïs)	300 gr.	600 W	9-10	2-3	Voeg 15 ml (1 eetl.) koud water toe.
Gemengde Chinese groenten	300 gr.	600 W	8½-9½	2-3	Voeg 15 ml (1 eetl.) koud water toe.

GE711K_XEN_DE68-03895G-02_NL.indd 17 2015-01-31 4:51:38

Bereiding van rijst en pasta

Rijst: Gebruik een grote ovenvaste glazen schaal met deksel, rijst verdubbelt in omvang tijdens de bereiding. Afgedekt bereiden.
Na het koken, voor het nagaren doorroeren en zout of kruiden en boter toevoegen.
Opmerking: de rijst heeft aan het einde van de bereidingstijd mogelijk niet alle water opgenomen.

Pasta: Gebruik een grote ovenvaste glazen schaal. Kokend water en een snufje zout toevoegen en goed doorroeren. Onafgedekt bereiden.
Tijdens en na de bereiding af en toe doorroeren. Tijdens de nagaartijd afdekken en na afloop goed afgieten.

Voedsel	Portie	Vermogen	Tijd (min.)	Nagaar-tijd (min.)	Instructies
Witte rijst (snelkook)	250 gr.	750 W	17-18	5	Voeg 500 ml koud water toe.
Bruine rijst (snelkook)	250 gr.	750 W	22-23	5	Voeg 500 ml koud water toe.
Bruine rijst	250 gr.	750 W	22-23	10	Voeg 600 ml koud water toe.
Gemengde rijst (rijst en wilde rijst)	250 gr.	750 W	18-19	5	Voeg 500 ml koud water toe.
Gemengde granen (Rijst en graan)	250 gr.	750 W	19-20	5	Voeg 400 ml koud water toe.
Pasta	250 gr.	750 W	11-12	5	Voeg 1000 ml kokend water toe.

Bereiding van verse groenten

Gebruik een ovenvaste glazen schaal met deksel. Voeg 30-45 ml koud water (2-3 eetl.) toe per 250 gr. groente, tenzij anders vermeld - zie tabel. Kook de groente met afgesloten deksel in de aangegeven minimumtijd; zie de tabel. Ga desgewenst door met koken tot u het gewenste resultaat bereikt. Tijdens en na de bereiding een keer doorroeren. Voeg zout, kruiden en boter toe na het koken. 3 minuten laten nagaren met het deksel erop.

Tip: Snijd de groente in stukken van gelijke grootte. Hoe kleiner de stukken, des te sneller zijn ze gaar.

Kook verse groenten in de magnetron altijd op vol vermogen (750 W).

Voedsel	Portie	Tijd (min.)	Nagaar-tijd (min.)	Instructies
Broccoli	250 gr. 500 gr.	5-5½ 8½-9	3	Verdelen in roosjes van gelijke grootte. Leg deze met de steeltjes naar het midden.
Spruitjes	250 gr.	6½-7½	3	Voeg 60-75 ml (5-6 eetl.) water toe.
Wortels	250 gr.	5-6	3	Snijd de wortels in stukken van gelijke grootte.
Bloemkool	250 gr. 500 gr.	5½-6 9½-10	3	Verdelen in roosjes van gelijke grootte. Grote roosjes doormidden snijden. Leg ze met de steeltjes naar het midden.
Courgette	250 gr.	4-4½	3	Snijd de courgettes in plakken. Voeg 30 ml (2 eetl.) water of een klontje boter toe. Koken tot ze net gaar zijn.
Aubergine	250 gr.	4½-5	3	Snijd de aubergines in dunne plakjes en sprenkel er 1 eetlepel citroensap over.
Prei	250 gr.	5-5½	3	Snijd de prei in dikke plakken.
Champignons	125 gr. 250 gr.	1½-2 3½-4	3	De champignons heel of in plakjes bereiden. Geen water toevoegen. Besprenkelen met citroensap. Kruiden met peper en zout. Voor het serveren uit laten lekken.
Uien	250 gr.	5-6	3	Uien doormidden of in plakjes snijden. Voeg slechts 15 ml (1 eetl.) water toe.
Paprika	250 gr.	4½-5	3	Snijd de paprika in reepjes.

GE711K_XEN_DE68-03895G-02_NL.indd 18 2015-01-31 4:51:38

Voedsel	Portie	Tijd (min.)	Nagaar-tijd (min.)	Instructies
Aardappelen	250 gr. 500 gr.	5-6 9-10	3	Weeg de aardappelen en snijd ze doormidden of in vieren in stukken van ongeveer gelijke grootte.
Koolraap	250 gr.	5-5½	3	Snijd de koolraap in kleine blokjes.

OPWARMEN

Met de magnetron kunt u gerechten opwarmen in een fractie van de tijd die u nodig hebt bij een gewone oven of kookplaat.
Gebruik de vermogensstanden en opwarmtijden uit de volgende tabel als richtlijn. Bij de tijden in de tabel is uitgegaan van vloeistoffen met een kamertemperatuur van +18 tot +20 °C of gekoeld voedsel met een koelkasttemperatuur van +5 tot +7 °C.

Plaatsen en afdekken
Warm liever geen grote stukken voedsel op, zoals braadstuk. Deze hebben de neiging aan de buitenkant te gaar te worden en uit te drogen voordat de binnenkant goed heet wordt. Het opwarmen van kleinere stukken gaat beter.

Vermogensstanden en doorroeren
Sommige gerechten kunnen worden opgewarmd bij een vermogen van 750 W, terwijl u voor andere een vermogen van 600 W, 450 W of zelfs 300 W moet gebruiken.
Zie de tabel voor meer informatie. U kunt doorgaans beter een lager vermogen gebruiken voor delicate gerechten, grote hoeveelheden en gerechten die snel warm worden (zoals pasteitjes).
Voor het beste resultaat het gerecht tijdens het opwarmen doorroeren of omkeren. Zo mogelijk voor het serveren nogmaals doorroeren.
Wees extra voorzichtig bij het verwarmen van vloeistoffen en babyvoeding. Om te voorkomen dat vloeistoffen buiten de magnetron alsnog plotseling aan de kook raken en naar buiten spatten, moet u het gerecht voor, tijdens en na het verwarmen goed doorroeren. Laat de vloeistoffen tijdens het nagaren in de oven staan. Het is aan te raden een plastic lepel of glazen staafje in de vloeistof te zetten. Vermijd oververhitting van het gerecht. Het is beter een kortere bereidingstijd in te stellen en deze zo nodig te verlengen.

Opwarm- en nagaartijden
Wanneer u voor het eerst een gerecht opwarmt, is het handig om de door u gebruikte bereidingstijd te noteren.
Controleer altijd of het gerecht door en door verwarmd is.
Laat het gerecht na het opwarmen altijd even nagaren, zodat de warmte zich gelijkmatig over het gerecht kan verdelen.
De aanbevolen nagaartijd na het opwarmen is 2-4 minuten, tenzij in de tabel een andere tijd wordt aanbevolen.
Wees extra voorzichtig bij het verwarmen van vloeistoffen en babyvoeding. Zie ook het gedeelte met de veiligheidsvoorschriften.

VLOEISTOFFEN OPWARMEN

Altijd een nagaartijd van ten minste 20 seconden aanhouden nadat de oven is uitgeschakeld, zodat de warmte zich kan verdelen. Roer zo nodig tijdens het verwarmen en roer ALTIJD na het verwarmen. Om te voorkomen dat vloeistoffen na beëindiging van het kookproces alsnog overkoken en mogelijk brandwonden veroorzaken, kunt u een plastic lepel of glazen staafje in de vloeistof zetten en deze voor, tijdens en na het verwarmen doorroeren.

BABYVOEDING OPWARMEN

Babyvoeding: Giet de babyvoeding op een diep keramisch bord. Dek het af met een plastic deksel. Na het opwarmen goed doorroeren! Ongeveer 2-3 minuten laten staan voor u het aan de baby geeft. Nogmaals doorroeren en de temperatuur controleren. Aanbevolen serveertemperatuur: tussen 30-40 °C.
Babymelk: Giet de melk in een gesteriliseerde glazen fles. Niet afdekken. Nooit een melkfles met de speen erop verwarmen. De fles kan exploderen als deze oververhit raakt. Na het opwarmen goed schudden en nogmaals schudden voor u de melk aan de baby geeft! Altijd de temperatuur van babyvoeding of -melk controleren voor u het aan de baby geeft. Aanbevolen serveertemperatuur: ca. 37 °C.

OPMERKING:

Juist bij babyvoeding is het belangrijk dat u de temperatuur goed controleert voor u het aan de baby geeft. Zo kunt u brandwonden voorkomen.
Gebruik de vermogensniveaus en tijden uit de volgende tabel als richtlijn.

GE711K_XEN_DE68-03895G-02_NL.indd 19 2015-01-31 4:51:38

Vloeistoffen en gerechten opwarmen

Gebruik de vermogensniveaus en tijden uit de tabel als richtlijn.

Voedsel	Portie	Vermogen	Tijd (min.)	Nagaar-tijd (min.)	Instructies
Danken (koffie, melk, thee, water op kamer-temperatuur)	150 ml (1 kop) 250 ml (1 mok)	750 W	1½-2 2-2½	1-2	Giet de drank in een ovenvaste kom en dek deze niet af. Plaats de kom (150 ml) of mok (250 ml) midden op het draaiplateau. Voorzichtig doorroeren voor en na de nagaartijd.
Soep (gekoeld)	250 gr. 450 gr.	750 W	3-3½ 4-4½	2-3	Gebruik een diep keramisch bord. Dek het af met een plastic deksel. Roer alles goed door na het opwarmen. Voor het serveren nogmaals doorroeren.
Stoofschotel (gekoeld)	350 gr.	600 W	5-6	2-3	Stoofschotel in een diep keramisch bord gieten. Dek het af met een plastic deksel. Tijdens het opwarmen af en toe doorroeren en nogmaals roeren voor het nagaren en voor het serveren.
Pasta met saus (gekoeld)	350 gr.	600 W	4-5	3	Pasta (bijvoorbeeld spaghetti of macaroni) op een plat keramisch bord leggen. Afdekken met plastic magnetronfolie. Doorroeren voor het serveren.
Gevulde pasta met saus (gekoeld)	350 gr.	600 W	4½-5½	3	De gevulde pasta (bijvoorbeeld ravioli, tortellini) op een diep keramisch bord leggen. Dek het af met een plastic deksel. Tijdens het opwarmen af en toe doorroeren en nogmaals roeren voor het nagaren en voor het serveren.
Kant-en-klaarmaaltijden (gekoeld)	300 gr. 400 gr.	600 W	5-6 6½-7½	3	Doe een maaltijd met 2-3 gekoelde onderdelen op een keramische schotel. Bedek met magnetronfolie.
Diepvriesmaaltijden	300 gr. 400 gr.	600 W	11½-12½ 13-14	4	Zet een magnetronovenvaste schaap met de diepvriesmaaltijd (-18 °C) op het draaiplateau. Maak gaatjes in de folie of dek het geheel af met magnetronfolie. Na het opwarmen 4 minuten laten staan.

GE711K_XEN_DE68-03895G-02_NL.indd 20 2015-01-31 4:51:38

Babyvoeding en -melk opwarmen

Gebruik de vermogensstanden en tijden uit de tabel als richtlijn bij het opwarmen.

Voedsel	Portie	Vermogen	Tijd	Nagaar-tijd (min.)	Instructies
Babyvoeding (groenten en vlees)	190 gr.	600 W	30 sec.	2-3	Op een diep keramisch bord gieten. Afdekken. Na de bereiding doorroeren. 2-3 minuten laten staan. Nogmaals goed doorroeren en de temperatuur controleren voor u het aan de baby geeft.
Babypap (graan + melk + fruit)	190 gr.	600 W	20 sec.	2-3	Op een diep keramisch bord gieten. Afdekken. Na de bereiding doorroeren. 2-3 minuten laten staan. Nogmaals goed doorroeren en de temperatuur controleren voor u het aan de baby geeft.
Babymelk	100 ml 200 ml	300 W	30-40 sec. 1 min. tot 1 min. 10 sec.	2-3	Goed roeren of schudden en in een gesteriliseerde glazen fles gieten. Midden op het draaiplateau zetten. Niet afdekken. Goed doorroeren en minstens 3 minuten laten staan. Nogmaals goed schudden en de temperatuur controleren voor u het aan de baby geeft.

ONTDOOIEN

Microgolven zijn bijzonder geschikt voor het ontdooien van ingevroren voedsel. De microgolven zorgen ervoor dat het ingevroren voedsel in weinig tijd wordt ontdooid. Dit kan erg handig zijn, bijvoorbeeld wanneer u onverwacht visite krijgt.

Ingevroren gevogelte moet door en door ontdooid zijn voordat u het gaat bereiden. Verwijder eventuele metalen draadjes en neem het gerecht uit de verpakking, zodat ontdooide sappen weg kunnen lopen.

Leg het ingevroren gerecht op een schaal zonder deksel. Halverwege de ontdooitijd het gerecht keren, eventueel vocht weg laten lopen en zo snel mogelijk eventuele ingewanden verwijderen.

Controleer regelmatig of het gerecht niet warm aanvoelt.

Wanneer de kleinere en dunnere delen warm beginnen te worden, kunt u deze in strookjes aluminiumfolie wikkelen en daarna verder gaan met ontdooien.

Zodra het gevogelte aan de buitenkant warm aanvoelt, dient u het ontdooiproces te stoppen en 20 minuten te wachten voordat u verder gaat met ontdooien.

Laat vis, vlees en gevogelte altijd even staan, zodat het voedsel ook van binnen goed ontdooit. De nagaartijd is afhankelijk van de hoeveelheid. Raadpleeg de onderstaande tabel.

Tip: Dunne gerechten ontdooien gemakkelijker dan dikke, en kleinere hoeveelheden ontdooien sneller dan grote. Denk hieraan bij het invriezen en ontdooien van gerechten.

Voor het ontdooien van voedsel met een temperatuur van -18 tot -20 °C kunt u de onderstaande tabel aanhouden.

GE711K_XEN_DE68-03895G-02_NL.indd 21 2015-01-31 4:51:38

Bevroren gerechten moeten altijd worden ontdooid op de vermogenstand voor ontdooien (180 W).

Voedsel	Portie	Tijd (min.)	Nagaar-tijd (min.)	Instructies
Vlees				
Gehakt	500 gr.	10-12	5-20	Leg het vlees op een plat keramisch bord. Dunne randen afschermen met aluminiumfolie. Halverwege de ontdooitijd omkeren!
Varkenslapjes	250 gr.	6-8		
Gevogelte				
Kipdelen	500 gr. (2 stuks)	12-14	15-40	Leg de kipdelen met het vel naar beneden, de hele kip met de borst naar beneden, op een plat, keramisch bord. De dunnere delen, zoals de vleugels en uiteinden, afdekken met aluminiumfolie. Halverwege de ontdooitijd omkeren!
Hele kip	1000 gr.	25-28		
Vis				
Visfilet	250 gr. (2 stuks)	6-7	5-20	De diepgevroren vis midden op een plat keramisch bord leggen. Dunnere delen onder de dikkere delen leggen. Dunne uiteinden afschermen met aluminiumfolie. Halverwege de ontdooitijd omkeren!
	400 gr. (4 stuks)	11-13		
Fruit				
Bessen	250 gr.	6-7	5-10	Het fruit uitspreiden op een grote, ronde glazen schotel.
Brood				
Broodjes (elk circa 50 gr.)	2 stuks 4 stuks	1½-2 3-4	5-10	Broodjes in een cirkel en heel brood horizontaal op keukenpapier midden op het draaiplateau leggen. Halverwege de ontdooitijd omkeren!
Boterhammen	250 gr.	4-5		
Duitse broodjes (tarwe- en roggemeel)	500 gr.	8-10		

GRILL

De grillelementen bevinden zich boven in de ovenruimte. Het element werkt alleen wanneer de deur is gesloten en het draaiplateau draait. Het draaien van het draaiplateau zorgt ervoor dat de gerechten gelijkmatig bruin worden. Als u de grill 3-4 minuten voorverwarmt, bruint het gerecht nog sneller.

Kookmaterialen voor grillen:
Moeten vuurvast zijn en mogen metaal bevatten. Gebruik geen plastic kookmaterialen. Deze kunnen smelten.

Gerechten die kunnen worden gegrild:
Karbonade, worstjes, runderlapjes, hamburgers, plakjes ham of bacon, dungesneden vis, broodjes en diverse soorten boterhammen met beleg.

Belangrijke opmerking:
Bij gebruik van de grill alleen moet u erop letten dat het grillelement in de horizontale stand staat, en niet verticaal tegen de achterwand. Tenzij anders vermeld, moet u het gerecht op het hoge rooster plaatsen.

MAGNETRON + GRILL

In deze stand wordt de stralingswarmte van de grill gecombineerd met het snelle verhittingsproces van de magnetron. Het grillelement werkt alleen wanneer de deur is gesloten en het draaiplateau draait. Door het draaien van het draaiplateau wordt het gerecht gelijkmatig bruin.
Dit model kent drie combinatiestanden:
600 W + grill, 450 W + grill en 300 W + grill.

Kookmaterialen voor bereiden met magnetron en grill
Gebruik kookmaterialen die de microgolven doorlaten. Het materiaal moet vuurvast zijn. Gebruik in de combistand geen metalen kookmaterialen. Gebruik geen plastic kookmaterialen. Deze kunnen smelten.

Gerechten die geschikt zijn voor magnetron + grill:
In deze stand kunt u allerlei gerechten bereiden die zowel verhit als bruin moeten worden, alsmede gerechten die alleen bovenop wat bruin moeten worden. Deze stand kunt u ook gebruiken voor de bereiding van gerechten die zowel bruin als knapperig moet worden, zoals kipdelen (halverwege omkeren). Meer informatie vindt u in de grilltabel.

GE711K_XEN_DE68-03895G-02_NL.indd 22 2015-01-31 4:51:38

Belangrijke opmerking:
Bij gebruik van de combistand magnetron + grill moet u erop letten dat het grillelement in de horizontale stand staat, en niet verticaal tegen de achterwand. Tenzij anders vermeld, moet u het gerecht op het hoge rooster plaatsen. Anders moet u het rechtstreeks op het draaiplateau zetten. Zie de aanwijzingen in de volgende tabel.
Als het gerecht aan beide zijden bruin moet worden, moet u het halverwege keren.

Grilltips

Verwarm de grill 2-3 minuten voor in de grillstand voordat u gaat grillen. Gebruik de vermogensstanden en bereidingstijden uit de tabel als richtlijn. Gebruik ovenwanten om een gerecht uit de oven te halen.

Vers gerecht	Portie	Voorverwarm-tijd (min.)	Bereidings-modus	Tijd 1e kant (min.)	Tijd 2e kant (min.)
Geroosterd brood	4 stuks (4 x 25 gr.)	3	Alleen grill	6-7	5-6
	Instructies				
	De sneetjes naast elkaar op het rooster leggen.				
Broodjes (kant-en-klaar)	2-4 stuks	3	Alleen grill	3-4	2-3
	Instructies				
	Broodjes eerst in een cirkel met de onderkant naar boven op het rooster leggen.				
Gegrilde tomaat	250 gr. (2 stuks)	3	300 W + grill	5½-6½	-
	Instructies				
	Tomaten doormidden snijden. Strooi er wat zout, peper en kaas over. In een cirkel op een platte ovenvaste glazen schaal leggen. De schaal op het rooster zetten.				
Toast Hawaii	2 stuks (300 gr.)	3	300 W + grill	7-9	-
	Instructie				
	Rooster de boterhammen eerst. Leg de geroosterde boterhammen met beleg (ham, ananas, plakjes kaas) naast elkaar op het rooster. Na de bereiding 2-3 minuten laten staan.				
Kippenvleugels (gekoeld)	400-500 gr. (6 stuks)	3	300 W + grill	12-14	11-13
	Instructie				
	Smeer kipdelen (zoals vleugels of drumsticks) in met olie en kruiden. Leg ze in een cirkel op het rooster, met de botten naar het midden. Laat het na het grillen 2-3 minuten staan.				
Aardappelen in de schil	500 gr.	3	450 W + grill	10-12	-
	Instructie				
	Snijd de aardappelen doormiddel en leg ze in een cirkel op het rooster met de gesneden kant naar de grill. Smeer de gesneden kant in met olijfolie en kruiden. Na het grillen 3 minuten laten staan.				
Diepvriespasta	400 gr.	-	600 W + grill	16-18	-
	Instructie				
	Doe de diepvriespasta (-18 °C), bijvoorbeeld lasagne, tortellini of caneloni in passende ovenvaste glazen (pyrex) schaal en zet deze op het rooster.				
Diepgevroren gegratineerde vis	400 gr.	-	450 W + grill	20-22	-
	Instructie				
	Doe de diepgevroren (-18 °C) gegratineerde vis in een passende ovenvaste glazen (pyrex) schaal en zet deze op het rooster.				

GE711K_XEN_DE68-03895G-02_NL.indd 23 2015-01-31 4:51:38

Vers gerecht	Portie	Voorverwarm-tijd (min.)	Bereidings-modus	Tijd 1e kant (min.)	Tijd 2e kant (min.)
Diepgevroren pizzasnacks	250 gr. (8 stuks)	-	300 W + grill	10-12	-
	Instructie				
	Leg de diepgevroren (-18 °C) pizzasnacks of mini-quiches in een cirkel op het rooster.				
Diepvries-kruimel-gebak	200-250 gr. (1-2 st.)	-	300 W + grill	4-6	-
	Instructie				
	Leg de diepgevroren (-18 °C) stukken gebak naast elkaar op het rooster. Na het ontdooien 5 minuten laten staan.				

SPECIALE TIPS

Boter smelten
Doe 50 gr. boter in een glazen schaaltje. Dek het af met een plastic deksel. Gedurende 30-40 seconden bij een vermogen van 750 W verwarmen, totdat de boter is gesmolten.

Chocolade smelten
Doe 100 gr. chocolade in een glazen schaaltje. Gedurende 3-5 minuten bij een vermogen van 450 W verwarmen totdat de chocolade is gesmolten. Tijdens het smelten een of twee keer doorroeren. Gebruik ovenwanten om het gerecht uit de oven te halen.

Gekristalliseerde honing smelten
Doe 20 gr. gekristalliseerde honing in een glazen schaaltje. Gedurende 20-30 seconden bij een vermogen van 300 W verwarmen totdat de honing is gesmolten.

Gelatine smelten
Laat droge gelatineblaadjes (10 gr.) gedurende 5 minuten in koud water weken. Leg de uitgelekte gelatine in een vuurvast glazen schaaltje. Gedurende 1 minuut bij een vermogen van 300 W verwarmen. Na het smelten doorroeren.

Glazuur bereiden (voor cake en taarten)
Meng ongeveer 14 gr. instantglazuur met 40 gr. suiker en 250 ml koud water. Onafgedekt in een vuurvaste glazen schaal verhitten bij een vermogen van 750 W tot het glazuur doorzichtig wordt (ongeveer 3½ tot 4½ minuten). Tijdens de bereiding tweemaal doorroeren.

Jam maken
Doe 600 gr. fruit (bijvoorbeeld gemengde bessen) in een vuurvaste glazen schaal met deksel. Voeg 300 gr. geleisuiker toe en roer het geheel goed door. Afgedekt 10-12 minuten verwarmen bij 750 W. Tijdens de bereiding enkele keren doorroeren. Direct in jampotjes met draaideksel gieten. 5 minuten laten staan.

Pudding koken
Meng het puddingpoeder met suiker en melk (500 ml) volgens de instructies van de fabrikant en roer het geheel goed door. Gebruik een ovenvaste glazen schaal van geschikt formaat met deksel. Afgedekt 6½ tot 7½ minuten verwarmen bij 750 W. Tijdens de bereiding enkele keren goed doorroeren.

Geschaafde amandel bruinen
Verspreid 30 gr. amandelsnippers over een keramisch bord. Onder regelmatig keren 3½ tot 4½ minuten verhitten bij een vermogen van 600 W. 2-3 minuten in de oven laten staan. Gebruik ovenwanten om het gerecht uit de oven te halen.

GE711K_XEN_DE68-03895G-02_NL.indd 24 2015-01-31 4:51:38

WAT TE DOEN IN GEVAL VAN TWIJFEL OF BIJ PROBLEMEN

In geval van problemen kunt u de onderstaande oplossingen proberen.

Dit is normaal.

- Condensvorming in de oven.
- Luchtstroom rond de deur en de behuizing.
- Lichtweerkaatsing rond de deur en de behuizing.
- Stoom langs de randen van de deur en via de ventilatieopeningen.

De oven start niet na het draaien aan de knop TIMER.

- Is de deur goed gesloten?

Het gerecht is helemaal niet gaar.

- Hebt u de timer correct ingesteld?
- Is de deur goed gesloten?
- Is de elektriciteitsleiding overbelast en is er een zekering of aardlekschakelaar uitgevallen?

Het gerecht is niet helemaal gaar of juist te gaar.

- Hebt u de juiste bereidingstijd ingesteld voor het betreffende type gerecht?
- Hebt u het juiste vermogen geselecteerd?

De ovenlamp doet het niet.

- Vervang de lamp in de oven om veiligheidsredenen niet zelf. Neem contact op met het dichtstbijzijnde klantenservicecentrum van Samsung om een bevoegde technicus te regelen die de lamp kan vervangen.

Vonken en knetterende geluiden binnen in de oven.

- Gebruikt u een schaal met metalen sierrand?
- Bevindt er zich een vork of ander metalen keukengerei in de oven?
- Bevindt er zich aluminiumfolie te dicht bij de binnenwand?

Rook en een vreemde lucht bij eerste gebruik.

- Dit is een tijdelijke situatie die zich voordoet als gevolg van nieuwe onderdelen die worden verwarmd. De rook en lucht verdwijnen na circa 10 minuten in bedrijf. Als u de lucht sneller wilt verwijderen, gebruik de magnetron dan met daarin enkele citroenen of citroensap.

De oven stoort de radio of televisie.

- Tijdens de werking van de oven kan er een lichte storing op radio of televisie waarneembaar zijn. Dit is normaal. U kunt dit probleem verhelpen door de oven uit de buurt van de televisie, radio en antenne te plaatsen.

Als u het probleem niet met behulp van de bovenstaande aanwijzingen kunt oplossen, kunt u contact opnemen met de klantenservice van SAMSUNG in uw woonplaats.
Zorg ervoor dat u de volgende gegevens bij de hand hebt.

- Het modelnummer en serienummer, gewoonlijk te vinden op de achterzijde van de oven
- Uw garantiegegevens
- Een duidelijke omschrijving van het probleem

Neem vervolgens contact op met de dealer in uw woonplaats of de serviceafdeling van SAMSUNG.

GE711K_XEN_DE68-03895G-02_NL.indd 25 2015-01-31 4:51:38

TECHNISCHE SPECIFICATIES

SAMSUNG streeft continu naar productverbetering. Zowel de technische specificaties als de instructies voor de gebruiker kunnen daarom zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd.

Model	GE711K / GE712K / GE713K
Stroombron	230 V – 50 Hz
Energieverbruik	
Magnetronfunctie	1150 W
Grill	1100 W
Combistand	2250 W
Uitgangsvermogen	100 W / 750 W (IEC-705)
Frequentie	2450 MHz
Magnetron	OM75S(31)
Koeling	Ventilator met motor
Afmetingen (B x H x D)	
Buitenzijde	489 x 275 x 361 mm
Ovenruimte	330 x 211 x 309 mm
Volume	20 liter
Gewicht	
Netto	circa 12.5 kg

OPMERKING

GE711K_XEN_DE68-03895G-02_NL.indd 26 2015-01-31 4:51:38

OPMERKING

OPMERKING

GE711K_XEN_DE68-03895G-02_NL.indd 27 2015-01-31 4:51:38

VRAGEN OF OPMERKINGEN

LAND	BEL	OF BEZOEK ONS ONLINE OP
AUSTRIA	0800 - SAMSUNG (0800 - 7267864)	www.samsung.com/at/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
DENMARK	70 70 19 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
GERMANY	0180 6 SAMSUNG bzw. 0180 6 7267864* (*0,20 €/Anruf aus dem dt. Festnetz, aus dem Mobilfunk max. 0,60 €/Anruf)	www.samsung.com/de/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	www.samsung.com/gr/support
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/support
NETHERLANDS	0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0,10/Min)	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	815 56480	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	808 20 7267	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	0034902172678	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771 726 7864 (SAMSUNG)	www.samsung.com/se/support
SWITZERLAND	0800 726 78 64 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com/uk/support
EIRE	0818 717100	www.samsung.com/ie/support

GE711K_XEN_DE68-03895G-02_NL.indd 28 2015-01-31 4:51:39

GE711K
GE712K
GE713K

Mikrowellengerät

Bedienungsanleitung mit Zubereitungshinweisen

Bitte beachten Sie, dass die Garantie von Samsung KEINE Inanspruchnahme des Kundendienstes für Erläuterungen zum Gerätebetrieb, die Behebung einer unsachgemäßen Installation oder die Durchführung normaler Reinigungs- oder Wartungsarbeiten am Gerät abdeckt.

imagine the possibilities

Vielen Dank, dass Sie sich für dieses Gerät von Samsung entschieden haben.

SAMSUNG

GE711K_XEN_DE68-03895G-01_DE.indd 1 2015-01-26 12:37:59

ZU DIESER BEDIENUNGSANLEITUNG

Sie haben ein Mikrowellengerät von SAMSUNG erworben. Diese Bedienungsanleitung enthält wichtige Informationen zur Verwendung dieses Mikrowellengeräts:

- Sicherheitshinweise
- Geeignetes Zubehör und Geschirr
- Nützliche Zubereitungshinweise
- Weitere Informationen

ÜBERSICHT ÜBER DIE SYMBOLE UND ZEICHEN

⚠ WARNUNG	Gefährliche oder unsichere Verhaltensweisen, die zu **schweren Verletzungen oder zum Tod** führen können.
⚠ VORSICHT	Gefährliche oder unsichere Verhaltensweisen, die zu **leichten Verletzungen oder Sachschäden** führen können.

Warnung; Brandgefahr		Warnung; Heiße Oberfläche	
Warnung; Strom		Warnung; Explosives Material	
NICHT ausführen.		NICHT berühren.	
NICHT demontieren.		Halten Sie sich genau an die Anweisungen.	
Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.		Um einen Stromschlag zu vermeiden, muss das Gerät geerdet sein.	
Kontaktieren Sie den Kundendienst.		Hinweis	
Wichtig			

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

LESEN SIE DIE FOLGENDEN HINWEISE AUFMERKSAM DURCH, UND BEWAHREN SIE SIE SO AUF, DASS SIE SIE SPÄTER SCHNELL WIEDERFINDEN.

Stellen Sie sicher, dass diese Sicherheitshinweise jederzeit befolgt werden.

Stellen Sie vor der Inbetriebnahme des Geräts sicher, dass die folgenden Anweisungen beachtet werden.

⚠ WARNUNG (nur Mikrowellenfunktion)

- **WARNUNG:** Wenn die Gerätetür oder die Türdichtungen beschädigt sind, darf das Gerät bis zur Reparatur durch sachkundiges Fachpersonal nicht verwendet werden.
- **WARNUNG:** Wartungs- oder Reparaturarbeiten, für die eine Schutzabdeckung gegen Mikrowellenstrahlung entfernt werden muss, dürfen nur von sachkundigem Fachpersonal ausgeführt werden. Für andere Personen ist dies lebensgefährlich.
- **WARNUNG:** Flüssigkeiten oder andere Lebensmittel dürfen nicht in einer geschlossenen Behältern erhitzt werden, da diese explodieren können.
- Dieses Gerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch bestimmt.

GE711K_XEN_DE68-03895G-01_DE.indd 2 2015-01-26 12:37:59

- **WARNUNG:** Kinder dürfen das Gerät nur dann ohne Aufsicht verwenden, wenn sie die Risiken eines unsachgemäßen Gebrauchs kennen und genaue Anweisungen zum sicheren Umgang mit dem Gerät erhalten haben.
- **WARNUNG:** Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit verminderten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Wissen bedient werden, wenn sie unter Aufsicht stehen oder eine Unterweisung zum sicheren Umgang mit dem Gerät erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen mit dem Gerät nicht spielen. Kinder unter 8 Jahren dürfen nur dann bei Reinigung und Pflege helfen, wenn sie ständig beaufsichtigt werden.
- Verwenden Sie nur Kochzubehör, das für den Einsatz im Innern von Mikrowellengeräten geeignet ist.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn Sie Speisen in Kunststoff- oder Papierbehältern erhitzen, da die Gefahr besteht, dass sich die Behälter entzünden.
- Das Mikrowellengerät ist zum Erhitzen von Speisen und Getränken vorgesehen. Das Trocknen von Lebensmitteln oder Kleidung und das Aufheizen von Wärmepolstern, Hausschuhen, Schwämmen, feuchten Tüchern und ähnlichen Gegenständen kann zu Verletzungen, einer Entzündung oder der Entstehung eines Brandes führen.
- Halten Sie die Gerätetür bei Rauchentwicklung im und am Gerät geschlossen, und schalten Sie das Gerät aus bzw. unterbrechen Sie die Stromversorgung.
- **WARNUNG:** Beim Erhitzen von Getränken und Speisen im Mikrowellengerät kann es zu verzögertem Sieden und damit verbundenem Spritzen kommen. Seien Sie daher vorsichtig, wenn Sie die Speisen und Getränke nach dem Erhitzen aus dem Gerät nehmen.
- **WARNUNG:** Babynahrung in Flaschen und Gläsern muss vor dem Füttern gut geschüttelt bzw. durchgerührt und auf Temperaturverträglichkeit kontrolliert werden, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Kochen Sie Eier nie in der Schale, und wärmen Sie hart gekochte Eier niemals in der Schale im Mikrowellengerät auf. Sie könnten anderenfalls explodieren, selbst nachdem das Erhitzen im Mikrowellengerät abgeschlossen ist.
- Wir empfehlen, das Gerät regelmäßig zu reinigen und dabei eventuelle Essensrückstände zu entfernen.

GE711K_XEN_DE68-03895G-01_DE.indd 3 2015-01-26 12:38:00

- Wenn das Gerät nicht sauber gehalten wird, kann die Oberfläche beschädigt werden. Dies wirkt sich unter Umständen nachteilig auf die Lebensdauer des Geräts aus und verursacht Gefahren;
- Dieses Gerät ist nicht für den Einbau in Fahrzeugen, Wohnwagen und ähnlichen Fahrzeugen usw. bestimmt.
- Dieses Gerät ist nicht zur Verwendung durch Personen (einschließlich Kindern) mit verringerten körperlichen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Wissen bestimmt, sofern sie nicht von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person im Umgang mit dem Gerät unterwiesen wurden und von dieser beaufsichtigt werden.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, um zu verhindern, dass sie mit dem Gerät spielen.
- Falls das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder vom Kundendienst bzw. von einer entsprechend qualifizierten Fachkraft ausgetauscht werden, um Gefährdungen auszuschließen.
- **WARNUNG:** Flüssigkeiten und andere Lebensmittel dürfen nicht in einer geschlossenen Verpackung erhitzt werden, da diese explodieren kann.
- Das Gerät darf während der Reinigung nicht nass werden.
- Dieses Gerät muss ordnungsgemäß ausgerichtet und in der richtigen Höhe aufgestellt werden, damit der Garraum und der Bedienbereich leicht zugänglich sind.
- Bevor Sie das Gerät zum ersten Mal verwenden, sollten Sie zehn Minuten lang etwas Wasser darin erhitzen.
- Wenn das Gerät ungewöhnliche Geräusche, Brandgeruch oder Rauch entwickelt, trennen Sie sofort die Stromversorgung und wenden Sie sich an Ihr nächstgelegenes Kundendienstzentrum.
- Das Mikrowellengerät muss so aufgestellt werden, dass der Netzstecker leicht zugänglich ist.
- Das Gerät ist zur Aufstellung auf der Arbeitsplatte bestimmt und darf nicht im Innern eines Schranks aufgestellt werden.

⚠ WARNUNG (nur Backofenfunktion) - Optional

- **WARNUNG:** Wenn das Gerät im Kombinationsmodus verwendet wird, entstehen hohe Temperaturen. Kinder dürfen das Gerät daher nur unter Aufsicht eines Erwachsenen bedienen.
- Dieses Gerät wird während des Betriebs heiß. Stellen Sie sicher, dass Sie die Heizelemente im Inneren des Geräts nicht berühren.

GE711K_XEN_DE68-03895G-01_DE.indd 4 2015-01-26 12:38:00

WARNUNG: Zugängliche Elemente können während des Betriebs heiß werden. Halten Sie Kinder deshalb fern.

Zur Reinigung des Geräts dürfen keine Dampfreiniger verwendet werden.

WARNUNG: Stellen Sie sicher, dass das Gerät vor einem Austausch der Glühlampe vom Stromnetz getrennt wird, da sonst die Gefahr eines Stromschlags besteht.

WARNUNG: Das Gerät und zugängliche Elemente werden während des Betriebs heiß.
Stellen Sie sicher, dass Sie die Heizelemente nicht berühren. Kinder unter 8 Jahren müssen von dem Gerät ferngehalten werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.

Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit verminderten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Wissen bedient werden, wenn sie unter Aufsicht stehen oder eine Unterweisung zum sicheren Umgang mit dem Gerät erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen mit dem Gerät nicht spielen. Kinder dürfen bei Reinigung und Wartung nur dann helfen, wenn sie dabei beaufsichtigt werden.

Benutzen Sie keine scharfen Scheuermittel oder Metallschaber, um den Glaseinsatz der Gerätetür zu reinigen. Sie könnten die Oberfläche zerkratzen und damit das Glas zerbrechen lassen.

Während das Gerät in Betrieb ist, können für Sie zugängliche Oberflächen sehr heiß werden.

Die Gerätetür oder die Außenflächen des Geräts können heiß werden, während das Gerät in Betrieb ist.

Halten Sie das Gerät und das Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter acht Jahren.

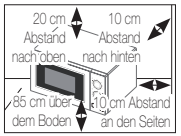
Dieses Gerät darf nicht mit einem externen Zeitschalter oder einer separaten Fernbedienung bedient werden.

Dies ist ein ISM-Gerät der Gruppe 2 Klasse B. Die Definition von Gruppe 2 umfasst alle ISM-Geräte, in denen Hochfrequenzenergie entsteht und/oder in Form elektromagnetischer Strahlung zur Bearbeitung von Werkstoffen, für Funkenerosions- und Elektroschweißgeräte verwendet wird.
Geräte der Klasse B sind zum Einsatz in Wohnbereichen und in Anlagen bestimmt, die direkt an eine Niederspannungsversorgung angeschlossen sind, mit der Wohngebäude versorgt werden.

GE711K_XEN_DE68-03895G-01_DE.indd 5 2015-01-26 12:38:00

AUFSTELLEN DES MIKROWELLENGERÄTS

Stellen Sie das Gerät auf einer ebenen und waagerechten Fläche in einer Höhe von 85 cm auf. Diese Fläche muss ausreichend belastbar sein, um das Gewicht des Geräts tragen zu können.



1. Achten Sie beim Aufstellen des Geräts auf ausreichende Belüftung. Hinter dem Gerät und an den Seiten sollten mindestens 10 cm und oberhalb des Geräts mindestens 20 cm Abstand eingehalten werden.
2. Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial aus dem Gerät.
3. Setzen Sie den Drehring und den Drehteller ein. Vergewissern Sie sich, dass der Drehteller problemlos gedreht werden kann. (Nur Modelle mit Drehteller)
4. Das Gerät muss so aufgestellt werden, dass Sie den Netzstecker erreichen können.

- Falls das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder vom Kundendienst bzw. von einer entsprechend qualifizierten Fachkraft ausgetauscht werden, um Gefährdungen auszuschließen. Stecken Sie den Netzstecker zu Ihrer eigenen Sicherheit nur in ordnungsgemäße und geerdete Wechselstromsteckdose.
- Stellen Sie das Mikrowellengerät nicht in heißen oder feuchten Umgebungen auf, wie z. B. in der Nähe eines herkömmlichen Herds oder eines Heizkörpers. Die Parameter der Stromversorgung müssen eingehalten werden. Bei Verwendung eines Verlängerungskabels muss dieses denselben Anforderungen entsprechen wie das mit dem Mikrowellengerät gelieferte Netzkabel. Reinigen Sie den Garraum und die Dichtungen an der Gerätetür mit einem feuchten Tuch, bevor Sie das Mikrowellengerät zum ersten Mal in Betrieb nehmen.

REINIGEN DES MIKROWELLENGERÄTS

Die folgenden Teile des Mikrowellengeräts müssen regelmäßig gereinigt werden, um zu verhindern, dass sich Fettspritzer und Speisereste ansammeln:

- Innen- und Außenwände
- Gerätetür und Türdichtungen
- Drehteller und Drehring (nur Modelle mit Drehteller)

- Achten Sie darauf, dass die Türdichtungen **IMMER** sauber sind und die Gerätetür ordnungsgemäß schließt.
- Wenn das Gerät nicht sauber gehalten wird, kann die Oberfläche beschädigt werden. Dies wirkt sich unter Umständen nachteilig auf die Lebensdauer des Geräts aus und verursacht Gefahren;

GE711K_XEN_DE68-03895G-01_DE.indd 6 2015-01-26 12:38:00

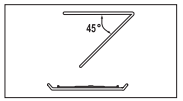
1. Reinigen Sie das Gehäuse mit einem weichen Tuch und warmem Seifenwasser. Wischen Sie feucht nach und dann trocken.
2. Entfernen Sie Spritzer oder Flecken auf der Innenflächen des Geräts mit einem Tuch und Seifenwasser. Entfernen Sie evtl. Seifenreste und wischen Sie trocken nach.
3. Stellen Sie zum Lösen angetrockneter Lebensmittelreste und zum Beseitigen von Gerüchen eine Tasse mit verdünntem Zitronensaft in das Gerät und erhitzen Sie den Saft zehn Minuten bei maximaler Leistung.
4. Reinigen Sie den Drehteller bei Bedarf in der Spülmaschine.

Es darf **KEIN** Wasser in die Lüftungsschlitze gelangen. Verwenden Sie **KEINE** Scheuermittel oder chemische Lösungsmittel. Seien Sie beim Reinigen der Türdichtungen besonders sorgfältig, damit:

- sich keine Schmutzpartikel ansammeln
- und das ordnungsgemäße Schließen der Gerätetür verhindern

Reinigen Sie den Garraum des Mikrowellengeräts nach jeder Nutzung mit einem milden Reinigungsmittel. Lassen Sie ihn jedoch vor der Reinigung abkühlen, um Verletzungen zu vermeiden.

Wenn Sie den oberen Teil des Garraums reinigen, empfiehlt es sich, das Heizelement um 45° nach unten zu klappen, sodass es ebenfalls gereinigt werden kann.
(nur Modelle mit klappbarem Heizelement)



LAGERUNG UND REPARATUR DES MIKROWELLENGERÄTS

Bei der Lagerung und Wartung Ihres Mikrowellengeräts sollten einige einfache Vorsichtsmaßnahmen beachtet werden.
Das Gerät darf nicht verwendet werden, wenn:

- die Scharniere beschädigt sind,
- die Türdichtungen gealtert und brüchig sind,
- das Gehäuse verformt oder verbogen ist.

Reparaturen dürfen nur von einer entsprechend qualifizierten Fachkraft ausgeführt werden.

ENTFERNEN SIE NIEMALS das Gehäuse des Geräts. Wenn das Gerät Mängel aufweist und gewartet werden muss oder Sie bezüglich des Betriebs unsicher sind:

- ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, und
- kontaktieren Sie das nächstgelegene Kundendienstzentrum.

GE711K_XEN_DE68-03895G-01_DE.indd 7 2015-01-26 12:38:00

- Wenn Sie das Gerät zeitweilig nicht verwenden möchten, lagern Sie es an einem trockenen, staubfreien Ort. **Gründe:** Staub und Feuchtigkeit können sich negativ auf die Verschleißteile des Geräts auswirken.
- Dieses Mikrowellengerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.
- Aus Sicherheitsgründen darf die Glühlampe nicht selbst ausgetauscht werden. Wenden Sie sich an das nächstgelegene autorisierte Samsung-Kundendienstzentrum, um die Glühlampe von qualifiziertem Fachpersonal ersetzen zu lassen.

⚠ WARNUNG				
Das Gerät darf nur von qualifiziertem Fachpersonal modifiziert oder repariert werden.	✓	✓	✓	✓
Erhitzen Sie Flüssigkeiten oder andere Lebensmittel nicht in luftdicht verschlossenen Behältern.	✓	✓	✓	✓
Verwenden Sie zu Ihrer eigenen Sicherheit keine Hochdruck- oder Dampfreiniger.	✓	✓	✓	✓
Stellen Sie dieses Gerät weder auf unebenem Untergrund noch in der Nähe von Heizkörpern oder entflammbaren Materialien, an einem feuchten, öligen oder staubigen Ort oder an einem Platz auf, der direktem Sonnenlicht oder Wassereinwirkungen ausgesetzt ist oder an dem Gas austreten könnte.	✓	✓	✓	✓
Dieses Gerät muss entsprechend den örtlichen und nationalen Vorschriften ordnungsgemäß geerdet werden.	✓	✓	✓	✓
Entfernen regelmäßig mit einem trockenen Tuch Staub und Wasser von den Anschlussklemmen und den Kontakten.	✓	✓	✓	✓
Ziehen Sie nicht am Netzkabel, knicken Sie es nicht, und stellen Sie keine schweren Gegenstände auf das Netzkabel.	✓	✓	✓	✓
Im Fall eines Gaslecks (z. B. durch Propangas, Erdgas usw.) lüften Sie den Raum sofort, ohne den Netzstecker zu berühren.	✓	✓	✓	✓
Berühren Sie den Netzstecker nicht mit nassen Händen.	✓	✓	✓	✓
Schalten Sie das Gerät im Betrieb nicht durch Herausziehen des Netzsteckers aus.	✓	✓	✓	✓
Führen Sie keine Finger oder Fremdkörper in das Gerät ein. Sollten Fremdstoffe, wie beispielsweise Wasser, in das Gerät gelangen, ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose und wenden Sie sich an Ihr nächstgelegenes Kundendienstzentrum.	✓	✓	✓	✓
Üben Sie keinen übermäßigen Druck auf das Gerät aus.	✓	✓	✓	✓
Stellen Sie das Gerät nicht auf einen instabilen Untergrund wie z. B. einem Waschbecken oder Glasgegenständen auf.	✓	✓		
Verwenden Sie weder Benzol, Verdünnung, Alkohol, Dampf- noch Hochdruckreiniger zum Reinigen des Geräts.	✓	✓	✓	✓
Stellen Sie sicher, dass Netzspannung, Frequenz und Stromstärke den Angaben in den technischen Daten des Geräts entsprechen.	✓	✓		✓
Stecken Sie den Netzstecker fest in die Steckdose ein. Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen, Verlängerungskabel oder Trafos.	✓	✓	✓	
Verlegen Sie das Netzkabel nicht über scharfe Metallkanten, zwischen Objekten oder hinter dem Gerät.	✓	✓	✓	
Verwenden Sie niemals beschädigte Netzstecker und Netzkabel oder eine lose Steckdose. Wenn der Stecker oder das Kabel beschädigt sind, kontaktieren Sie das nächstgelegene Kundendienstzentrum.	✓	✓	✓	✓
Gießen oder sprühen Sie kein Wasser direkt auf das Gerät.	✓	✓		
Stellen Sie Gegenstände weder auf oder in das Gerät noch auf die Gerätetür.	✓	✓	✓	
Sprühen Sie keine flüchtigen Materialien, wie beispielsweise Insektizide, auf die Geräteoberfläche.	✓	✓		

GE711K_XEN_DE68-03895G-01_DE.indd 8 2015-01-26 12:38:02

Bewahren Sie keine brennbaren Materialien im Gerät auf. Seien Sie besonders vorsichtig beim Erhitzen von alkoholhaltigen Gerichten oder Getränken. Der Alkoholdampf könnte in Kontakt mit heißen Teilen des Geräts kommen.	✓		✓	✓
Achten Sie beim Öffnen oder Schließen der Gerätetür auf Kinder in der Nähe. Diese könnten gegen die Gerätetür laufen oder ihre Finger einklemmen.	✓	✓	✓	✓
WARNUNG: Beim Erhitzen von Getränken und Speisen im Mikrowellengerät kann es zu verzögertem Sieden und damit verbundenem Spritzen kommen. Seien Sie daher vorsichtig, wenn Sie die Speisen und Getränke nach dem Erhitzen aus dem Gerät nehmen. Halten Sie deshalb nach dem Ausschalten des Mikrowellengeräts IMMER eine Ruhezeit von mindestens 20 Sekunden ein, damit ein Temperaturausgleich stattfinden kann. Rühren Sie die Speisen bei Bedarf während des Erhitzens, jedoch IMMER nach dem Erhitzen um. Befolgen Sie bei Verbrühungen die nachstehenden Erste-Hilfe-Anweisungen: • Halten Sie die verbrühte Körperstelle mindestens 10 Minuten unter kaltes Wasser. • Bedecken Sie die Wunde mit einem sauberen, trockenen Verband. • Tragen Sie keine Cremes, Öle oder Lotionen auf.	✓	✓	✓	✓

⚠ VORSICHT				
Verwenden Sie nur Geschirr, das für den Einsatz in Mikrowellengeräten geeignet ist, verwenden Sie KEINE Metallbehälter, Besteck mit goldenen oder silbernen Verzierungen, Fleischnadeln, Gabeln usw. Entfernen Sie Drahtverschlüsse von Papier- oder Kunststofftüten. Grund: Es kann zu einer elektrischen Funkenbildung kommen, wodurch das Gerät unter Umständen beschädigt wird.	✓		✓	✓
Verwenden Sie das Mikrowellengerät nicht zum Trocknen von Zeitungen oder Kleidung.	✓		✓	✓
Stellen Sie bei kleineren Mengen geringere Garzeiten ein, um ein Überhitzen und Verbrennen der Speisen zu verhindern.	✓		✓	✓
Netzkabel und Netzstecker dürfen nicht mit Wasser in Berührung kommen, und das Netzkabel muss von heißen Flächen ferngehalten werden.	✓	✓		
Kochen Sie Eier nie in der Schale, und wärmen Sie hart gekochte Eier niemals in der Schale im Mikrowellengerät auf. Sie könnten anderenfalls explodieren, selbst nachdem das Erhitzen im Mikrowellengerät abgeschlossen ist. Erhitzen Sie auch keine luftdichten oder vakuumverschlossenen Flaschen, Einmachgläser und Behälter oder Nüsse mit Schale, Tomaten usw.			✓	✓
Decken Sie die Belüftungsschlitze nicht mit Tüchern oder Papier ab. Sie können Feuer fangen, da heiße Luft aus dem Gerät entweicht. Zudem kann sich das Gerät aufgrund von Überhitzung automatisch selbst abschalten, bis es ausreichend abgekühlt ist. Das Gerät bleibt solange ausgeschaltet, bis es vollständig abgekühlt ist.	✓		✓	
Um versehentliche Verbrennungen zu vermeiden, verwenden Sie IMMER Ofenhandschuhe, wenn Sie ein Gefäß aus dem Gerät nehmen.			✓	
Rühren Sie Flüssigkeiten nach der Hälfte oder nach Ablauf der Garzeit um, und lassen Sie sie mindestens zwanzig Sekunden lang stehen, um ein Überkochen zu vermeiden.			✓	
Stehen Sie beim Öffnen des Geräts eine Armlänge entfernt, um Verbrühungen durch aus dem Innenraum entweichenden Dampf oder heiße Luft zu vermeiden.			✓	
Schalten Sie das Gerät nicht ein, wenn es leer ist. Das Mikrowellengerät schaltet sich aus Sicherheitsgründen für dreißig Minuten automatisch ab. Wir empfehlen, stets ein Glas Wasser in das Mikrowellengerät zu stellen, damit die Mikrowellen absorbiert werden, falls das Gerät versehentlich eingeschaltet wird.	✓			✓
Halten Sie beim Aufstellen des Geräts die in dieser Bedienungsanleitung angegebenen Abstände ein. (siehe „Aufstellen des Mikrowellengeräts“).	✓		✓	
Gehen Sie vorsichtig vor, wenn Sie weitere elektrische Geräte an Steckdosen in der Nähe dieses Haushaltsgeräts anschließen.	✓	✓	✓	

GE711K_XEN_DE68-03895G-01_DE.indd 9 2015-01-26 12:38:03

SICHERHEITSHINWEISE ZUR VERMEIDUNG DES KONTAKTS MIT MIKROWELLENSTRAHLUNG. (NUR MIKROWELLENFUNKTION)

Die Nichtbeachtung der folgenden Sicherheitshinweise führt möglicherweise dazu, dass Sie schädlicher Mikrowellenstrahlung ausgesetzt sind.

(a) Es darf unter keinen Umständen versucht werden, das Gerät bei geöffneter Gerätetür zu betreiben. Sorgen Sie dafür, dass die Verriegelungsbolzen in der Tür intakt sind und stecken Sie keine Gegenstände in die Löcher der Türverriegelung.

(b) Sorgen Sie dafür, dass sich KEINE Gegenstände zwischen Gerätevorderseite und Gerätetür befinden. Die Dichtungsflächen der Gerätetür dürfen nicht mit Essensresten oder Reinigungsmittelrückständen verschmutzt sein. Stellen Sie sicher, dass die Gerätetür und die entsprechenden Dichtungsflächen sauber sind, indem Sie sie nach der Benutzung des Geräts zuerst mit einem feuchten und anschließend mit einem trockenen, weichen Tuch abwischen.

(c) Bei Beschädigung des Geräts darf dieses bis zur Reparatur durch Fachpersonal vom Kundendienst für Mikrowellengeräte NICHT in Betrieb genommen werden. Es ist besonders wichtig, dass die Gerätetür ordnungsgemäß schließt und folgende Teile nicht beschädigt sind:

(1) Gerätetür (verbogen)

(2) Türscharniere (beschädigt oder locker)

(3) Türverriegelungen und Dichtungsflächen

(d) Die Reparatur des Geräts darf nur von entsprechend geschultem Fachpersonal des Kundendienstes für Mikrowellengeräte ausgeführt werden.

Samsung erhebt Gebühren für den Austausch eines Zubehörteils oder das Beheben kosmetischer Fehler, wenn der Schaden am Gerät und/oder am Zubehörteil oder dessen Verlust auf ein Verschulden des Kunden zurückzuführen ist. Zu den von dieser Bestimmung betroffenen Teilen gehören:

(a) Gerätetüren, Griffe, äußere Verkleidung oder Gehäuse, die beschädigt, zerkratzt oder gerissen sind.

(b) Zerbrochene oder fehlende Drehteller, Führungsringe, Drehaufsätze oder Gitterroste.

- Verwenden Sie das Gerät nur zu den in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Zwecken. Die Warnungen und wichtigen Sicherheitshinweise decken nicht alle denkbaren Umstände und Situationen ab. Lassen Sie den gesunden Menschenverstand, Vorsicht und die notwendige Sorgfalt nicht außer Acht, wenn Sie Ihr Gerät aufstellen, warten und einsetzen.
- Da die folgenden Hinweise zum Betrieb für verschiedene Modelle gelten, können die Eigenschaften des Mikrowellengeräts sich leicht von den in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen unterscheiden, und es kann sein, dass nicht alle Warnhinweise zutreffen. Bei Fragen oder Problemen wenden Sie sich an Ihr nächstgelegenes Kundendienstzentrum, oder holen Sie sich Hilfe und Informationen online unter www.samsung.com.
- Dieses Mikrowellengerät ist zum Erwärmen von Speisen und Getränken vorgesehen. Das Mikrowellengerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch bestimmt. Erwärmen Sie keine Textilien oder mit Körnern gefüllte Kissen. Dies kann zu Verbrennungen oder einem Brand führen. Der Hersteller haftet für keinerlei Schäden, die durch unsachgemäße oder falsche Nutzung des Geräts entstehen.
- Wenn das Gerät nicht sauber gehalten wird, kann die Oberfläche beschädigt werden. Dies wirkt sich unter Umständen nachteilig auf die Lebensdauer des Geräts aus und verursacht Gefahren.

KORREKTE ENTSORGUNG VON ALTGERÄTEN (ELEKTROSCHROTT)

(Gilt für Länder mit Abfalltrennsystemen)

Die Kennzeichnung auf dem Produkt, Zubehörteilen bzw. auf der dazugehörigen Dokumentation gibt an, dass das Produkt und Zubehörteile (z. B. Ladegerät, Kopfhörer, USB-Kabel) nach ihrer Lebensdauer nicht zusammen mit dem normalen Haushaltsmüll entsorgt werden dürfen. Entsorgen Sie dieses Gerät und Zubehörteile bitte getrennt von anderen Abfällen, um der Umwelt bzw. der menschlichen Gesundheit nicht durch unkontrollierte Müllbeseitigung zu schaden. Helfen Sie mit, das Altgerät und Zubehörteile fachgerecht zu entsorgen, um die nachhaltige Wiederverwertung von stofflichen Ressourcen zu fördern.

Private Nutzer wenden sich an den Händler, bei dem das Produkt gekauft wurde, oder kontaktieren die zuständigen Behörden, um in Erfahrung zu bringen, wo Sie das Altgerät bzw. Zubehörteile für eine umweltfreundliche Entsorgung abgeben können.

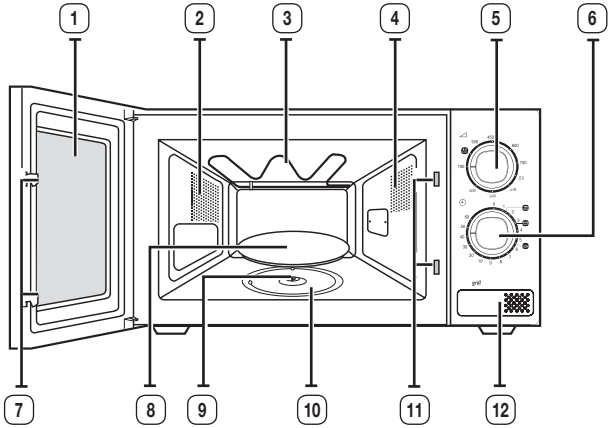
Gewerbliche Nutzer wenden sich an ihren Lieferanten und gehen nach den Bedingungen des Verkaufsvertrags vor. Dieses Produkt und elektronische Zubehörteile dürfen nicht zusammen mit anderem Gewerbemüll entsorgt werden.

GE711K_XEN_DE68-03895G-01_DE.indd 10 2015-01-26 12:38:03

INHALT

Gerät 11
Zubehör 12
Bedienfeld 12
Erhitzen/Aufwärmen 13
Beenden/Unterbrechen des Garvorgangs 13
Leistungsstufen 13
Regulieren der Garzeit 13
Manuelles Auftauen von Lebensmitteln. 14
Aufwärm- und Garprogramme 14
Anleitung für die Aufwärm- und Garprogramme 14
Auswahl des richtigen Geschirrs 14
Grillen 15
Kombinierter Mikrowellen- und Grillmodus 15
Informationen zum Geschirr 16
Zubereitungshinweise 17
Problembehebung 25
Technische Daten 26

GERÄT



1. GERÄTETÜR
2. BELÜFTUNGSSCHLITZE
3. GRILL
4. BELEUCHTUNG
5. LEISTUNGSWAHLSCHALTER
6. TIMER-DREHSCHALTER
7. TÜRRIEGEL
8. DREHTELLER
9. DREHAUFSATZ
10. DREHRING
11. ÖFFNUNGEN FÜR SICHERHEITSVERRIEGELUNG
12. TÜRÖFFNER

DEUTSCH

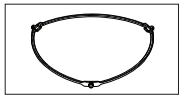
GE711K_XEN_DE68-03895G-01_DE.indd 11 2015-01-26 12:38:04

ZUBEHÖR

Je nach Modell wird das Gerät mit unterschiedlichen Zubehörteilen für verschiedenste Verwendungszwecke geliefert.

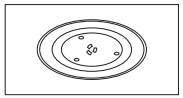
1. **Drehring**: Muss in die Mitte des Geräts gelegt werden.

   Zweck: Der Drehring dient als Unterlage für den Drehteller.



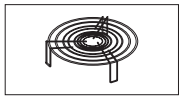
2. **Drehteller**: Muss auf den Drehring gestellt werden.
   Die Tellermitte muss dabei auf den Drehaufsatz passen.

   Zweck: Der Drehteller ist die meistgebrauchte Kochfläche.
   Er kann zum Reinigen leicht entfernt werden.



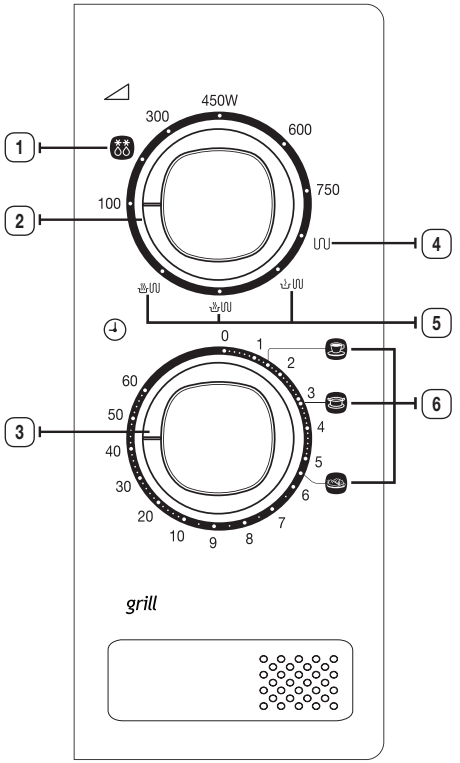
3. **Rost**: Muss auf den Drehteller gestellt werden.

   Zweck: Der Metallrost kann im Grill- und im Kombinationsmodus verwendet werden.



Verwenden Sie das Mikrowellengerät **NIEMALS** ohne Drehring und Drehteller.

BEDIENFELD



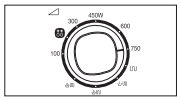
1. AUFTAUEN
2. LEISTUNGSWAHLSCHALTER
3. TIMER-DREHSCHALTER
4. GRILL
5. KOMBINATIONSMODUS
6. AUFWÄRMPROGRAMME

GE711K_XEN_DE68-03895G-01_DE.indd 12 2015-01-26 12:38:04

ERHITZEN/AUFWÄRMEN

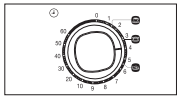
Im Folgenden finden Sie Hinweise zum Erhitzen oder Aufwärmen von Lebensmitteln.
Überprüfen Sie stets die vorgenommenen Einstellungen, bevor Sie das Gerät unbeaufsichtigt lassen.
Legen Sie die Lebensmittel in die Mitte des Drehtellers. Schließen Sie dann die Gerätetür.

1. Stellen Sie durch Drehen am **LEISTUNGSWAHLSCHALTER** die gewünschte Leistung ein.
   (MAX. LEISTUNG: 750 W)



2. Stellen Sie durch Drehen am **TIMER-DREHSCHALTER** die gewünschte Zeit ein.

   Ergebnis: Die Garraumbeleuchtung des Geräts wird eingeschaltet, und der Drehteller beginnt sich zu drehen.



Schalten Sie das Mikrowellengerät niemals ein, wenn es leer ist.

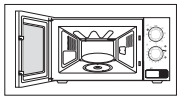
Sie können die Leistung während des Garvorgangs ändern, indem Sie den **LEISTUNGSWAHLSCHALTER** drehen.

BEENDEN/UNTERBRECHEN DES GARVORGANGS

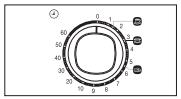
Sie können den Garvorgang jederzeit unterbrechen, um den Garzustand der Lebensmittel zu überprüfen.

1. Vorübergehend:
   Öffnen Sie die Gerätetür.

   Ergebnis: Der Garvorgang wird unterbrochen. Sie können den Garvorgang fortsetzen, indem Sie die Gerätetür wieder schließen.



2. Vollständig:
   Stellen Sie den **TIMER-DREHSCHALTER** auf die Position „0“.



LEISTUNGSSTUFEN

Sie können aus den unten aufgelisteten Leistungsstufen wählen.

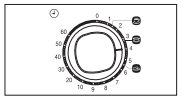
Leistungsstufe	Ausgangsleistung	
	MIKROWELLENGERÄT	GRILL
HOCH	750 W	-
MITTELHOCH	600 W	-
MITTEL	450 W	-
MITTEL REDUZIERT	300 W	-
AUFTAUEN (❄❄)	180 W	-
NIEDRIG/WARMHALTEN	100 W	-
GRILL	-	1100 W
KOMBI I	300 W	1100 W
KOMBI II	450 W	1100 W
KOMBI III	600 W	1100 W

Wenn Sie eine höhere Leistungsstufe wählen, müssen Sie eine kürzere Garzeit einstellen.

Bei Auswahl einer niedrigeren Leistungsstufe muss die Garzeit verlängert werden.

REGULIEREN DER GARZEIT

Stellen Sie durch Drehen am **TIMER-DREHSCHALTER** die verbleibende Garzeit ein.

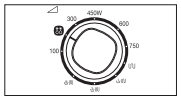


GE711K_XEN_DE68-03895G-01_DE.indd 13 2015-01-26 12:38:05

MANUELLES AUFTAUEN VON LEBENSMITTELN.

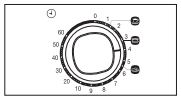
Mit der Auftaufunktion können Sie Fleisch, Geflügel, Fisch, Brot und Kuchen auftauen.
Stellen Sie die tiefgefrorenen Speisen in die Mitte des Drehtellers und schließen Sie dann die Gerätetür.

1. Stellen Sie den **LEISTUNGSWAHLSCHALTER** auf „180 W“.



2. Stellen Sie durch Drehen am **TIMER-DREHSCHALTER** das gewünschte Gewicht ein.

   Ergebnis: Der Auftauvorgang beginnt.

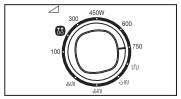


Verwenden Sie ausschließlich mikrowellengeeignetes Geschirr.

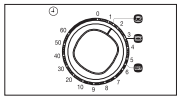
AUFWÄRM- UND GARPROGRAMME

Stellen Sie die Speisen in die Mitte des Drehtellers und schließen Sie dann die Gerätetür.

1. Stellen Sie den **LEISTUNGSWAHLSCHALTER** auf die Position für maximale Leistung.



2. Stellen Sie durch Drehen am **TIMER-DREHSCHALTER** das gewünschte Aufwärmprogramm ein. (für Getränke, Suppen/Saucen oder frisches Gemüse)



Verwenden Sie ausschließlich mikrowellengeeignetes Geschirr.

ANLEITUNG FÜR DIE AUFWÄRM- UND GARPROGRAMME

Im Folgenden finden Sie einige Tipps und Empfehlungen für das Erhitzen und Aufwärmen von Speisen mit Hilfe der Aufwärm- und Garprogramme.

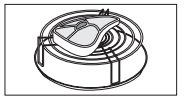
Symbole	Programmart	Leistungsstufe	Portionsgröße	Garzeit	Ruhezeit
	Getränke	750 W	150 ml	1 min 30 s	1-2 min
	Suppen/Saucen (gekühlt)	750 W	200-250 ml	3 min 10 s	2-3 min
	Frisches Gemüse	750 W	300-350 g	5 min 30 s	2-3 min

In eine ausreichend große ofenfeste Glasschüssel mit Deckel geben.

AUSWAHL DES RICHTIGEN GESCHIRRS

Verwenden Sie nur mikrowellengeeignetes Geschirr und keine Kunststoffbehälter oder -teller, Pappbecher und -teller, Tücher usw.

Im Kombinationsmodus („Mikrowelle + Grill“) dürfen Sie nur mikrowellengeeignetes und hitzebeständiges Geschirr verwenden.



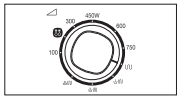
Weitere Angaben zum geeigneten Kochgeschirr und den verwendbaren Küchenutensilien finden Sie im Abschnitt „Informationen zum Geschirr“ auf Seite 16.

GE711K_XEN_DE68-03895G-01_DE.indd 14 2015-01-26 12:38:05

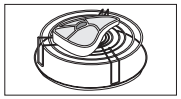
GRILLEN

Mit dem Grill lassen sich Speisen ohne den Einsatz von Mikrowellen schnell aufwärmen und knusprig bräunen. Zu diesem Zweck ist ein Grillrost im Lieferumfang enthalten.

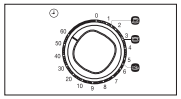
1. Heizen Sie den Grill auf die gewünschte Temperatur vor, indem Sie den **LEISTUNGSWAHLSCHALTER** auf die Position für den **Grill** (⎍) stellen und mit dem **TIMER-DREHSCHALTER** die gewünschte Zeit einstellen.



2. Öffnen Sie die Gerätetür und stellen Sie das Gericht auf den Rost.



3. Stellen Sie durch Drehen am **TIMER-DREHSCHALTER** die gewünschte Garzeit ein. (Beispiel: 60 Minuten)



Ergebnis: Der Garvorgang wird gestartet.

Der Grill wird während des Grillvorgangs abwechselnd aus- und eingeschaltet. Dies ist keine Fehlfunktion des Geräts. Das Gerät wird auf diese Weise vor Überhitzung geschützt.

Verwenden Sie zum Entnehmen von Behältern und Tellern stets Ofenhandschuhe, da sie sehr heiß werden.

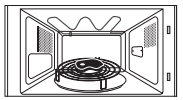
KOMBINIERTER MIKROWELLEN- UND GRILLMODUS

Die Mikrowellenfunktion kann auch mit der Grillfunktion kombiniert werden, um Speisen schnell zu garen und gleichzeitig zu bräunen.

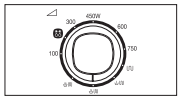
Verwenden Sie stets mikrowellengeeignetes und hitzebeständiges Geschirr. Glas- oder Keramikgeschirr ist ideal, da die Lebensmittel von den Mikrowellen gleichmäßig durchdrungen werden.

Verwenden Sie zum Entnehmen von Behältern und Tellern stets Ofenhandschuhe, da sie sehr heiß werden.

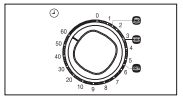
1. Öffnen Sie die Gerätetür, indem Sie den großen Türöffner unten rechts am Bedienfeld betätigen. Legen Sie die Lebensmittel auf den Rost stellen Sie diesen auf den Drehteller. Schließen Sie die Gerätetür.



2. Wählen Sie durch Drehen am **LEISTUNGSWAHLSCHALTER** die gewünschte Leistung aus (⎍, ⎍ oder ⎍).



3. Stellen Sie durch Drehen am **TIMER-DREHSCHALTER** die gewünschte Zeit ein. (Beispiel: 60 Minuten)



Ergebnis: Der Garvorgang wird gestartet.

Die maximale Leistung im Kombinationsmodus „Mikrowelle + Grill“ beträgt 600 W.

GE711K_XEN_DE68-03895G-01_DE.indd 15 2015-01-26 12:38:06

INFORMATIONEN ZUM GESCHIRR

Für die Zubereitung von Speisen in einem Mikrowellengerät müssen die Mikrowellen die Lebensmittel durchdringen können, ohne dabei vom verwendeten Geschirr reflektiert oder absorbiert zu werden. Deshalb muss das Geschirr sorgfältig ausgewählt werden. Wenn das Geschirr als mikrowellengeeignet gekennzeichnet ist, können Sie es ohne Bedenken verwenden. In der folgenden Liste werden verschiedene Arten von Geschirr beschrieben und es wird angegeben, ob und wie sie in einem Mikrowellengerät verwendet werden können.

Geschirr	Mikrowellen-geeignet	Kommentare
Aluminiumfolie	✓✗	Kann in kleineren Mengen verwendet werden, um bestimmte Bereiche vor Überhitzung zu schützen. Wenn sich die Aluminiumfolie zu dicht an den Innenwänden befindet oder zu viel Folie verwendet wird, kann es zu Lichtbogenbildung kommen.
Backunterlage	✓	Nicht länger als acht Minuten vorheizen.
Porzellan und Steingut	✓	Keramik, Töpferware, glasiertes Steingut und feines Porzellan sind in der Regel geeignet, sofern sie keine Metallverzierungen aufweisen.
Einweggeschirr aus Kunststoff oder Pappe	✓	Einige Tiefkühlgerichte werden in dieser Verpackung geliefert.
Fast-Food-Verpackungen		
• Styroporbecher und -behälter	✓	Geeignet zum Aufwärmen von Lebensmitteln. Durch Überhitzung kann das Styropor schmelzen.
• Papiertüten oder Papier	✗	Können sich entzünden
• Recyclingpapier und metallene Elemente	✗	Kann Feuer fangen.
Glasgeschirr		
• Kombiniertes Koch- und Anrichtegeschirr	✓	Kann verwendet werden, sofern es keine Metallverzierungen aufweist.
• Feines Glasgeschirr	✓	Kann zum Aufwärmen von Speisen oder Getränken verwendet werden. Dünnes Glas kann bei schnellem Erhitzen springen oder zerbrechen.
• Einmachgläser	✓	Der Deckel muss abgenommen werden. Nur zum Aufwärmen geeignet.
Metall		
• Geschirr	✗	Kann zu Lichtbogenbildung oder Feuer führen.
• Verschlussdrähte für Tiefkühlbeutel	✗	
Papier		
• Teller, Becher, Servietten und Küchenpapier	✓	Bei kurzer Garzeit und zum Aufwärmen. Ebenso zum Absorbieren überschüssiger Feuchtigkeit.
• Recyclingpapier	✗	Kann Feuer fangen.
Kunststoff		
• Behälter	✓	Vor allem hitzebeständiger Thermoplastkunststoff. Andere Kunststoffe verformen oder verfärben sich möglicherweise bei hohen Temperaturen. Verwenden Sie kein Melamingeschirr.
• Frischhaltefolie	✓	Kann verwendet werden, um Speisen feucht zu halten. Sollte die Speisen nicht berühren. Nehmen Sie die Folie vorsichtig ab. Es entweicht heißer Wasserdampf.
• Gefrierbeutel	✓✗	Nur wenn diese koch- oder ofenfest sind. Sollten nicht luftdicht sein. Gegebenenfalls mit einer Gabel einstechen.
Wachs- oder Butterbrotpapier	✓	Kann verwendet werden, um Speisen feucht zu halten und Spritzer zu verhindern.

✓ **: Empfohlen** ✓✗ **: Mit Vorsicht** ✗ **: Nicht sicher**

GE711K_XEN_DE68-03895G-01_DE.indd 16 2015-01-26 12:38:06

ZUBEREITUNGSHINWEISE

MIKROWELLEN

Mikrowellen durchdringen die Lebensmittel. Sie werden von dem darin enthaltenen Wasser-, Fett- und Zuckeranteil angezogen und absorbiert.
Die Mikrowellen versetzen die Moleküle in den Lebensmitteln in schnelle Bewegung. Dies erzeugt Reibung und dadurch Wärme, was zum Erhitzen der Lebensmittel führt.

ZUBEREITUNG

Mikrowellengeeignetes Geschirr:
Das Geschirr muss durchlässig für die Mikrowellen sein, um eine effiziente Erhitzung der Lebensmittel zu gewährleisten. Mikrowellen werden von Metall, z. B. Edelstahl, Aluminium oder Kupfer reflektiert. Sie können jedoch Keramik, Glas, Porzellan und Kunststoff sowie Papier und Holz durchdringen. Daher dürfen Lebensmittel nie in Behältnissen aus Metall erhitzt werden.

Für das Garen mit Mikrowellen geeignete Lebensmittel:
Zahlreiche Lebensmittel eignen sich für das Garen mit Mikrowellen. Hierzu zählen frisches oder tiefgefrorenes Gemüse, Obst, Nudeln, Reis, Getreide, Bohnen, Fisch und Fleisch. Saucen, Suppen, Pudding und Eingemachtes können ebenfalls im Mikrowellengerät zubereitet werden. In der Regel können alle Lebensmittel im Mikrowellengerät zubereitet werden, die sonst auf einer Herdplatte zubereitet werden. So können beispielsweise auch Butter oder Schokolade zerlassen werden (weitere Informationen im Kapitel mit den Tipps, Techniken und Hinweisen).

Abdecken während des Garvorgangs
Es ist sehr wichtig, die Lebensmittel während des Garvorgangs abzudecken. Das verdunstete Wasser steigt als Dampf nach oben und trägt zum Garprozess bei. Die Lebensmittel können auf unterschiedliche Weise abgedeckt werden, z. B. mit einem Keramikteller, einer Kunststoffhaube oder einer mikrowellengeeigneten Frischhaltefolie.

Ruhezeiten
Nach dem Garen ist es wichtig, die Lebensmittel ruhen zu lassen, damit ein Temperaturausgleich in den Lebensmitteln stattfinden kann.

Zubereitungshinweise für tiefgefrorenes Gemüse

In eine ofenfeste Glasschüssel mit Deckel geben. Abgedeckt bei der zum Garen des Gemüses angegebenen Mindestzeit (siehe Tabelle) zubereiten. Das Gemüse anschließend bis zum gewünschten Ergebnis weitergaren.
Zweimal während des Garens und einmal nach dem Garen umrühren. Nach dem Garen Salz, Kräuter oder Butter hinzugeben. Abgedeckt ruhen lassen.

Speisen	Portionsgröße	Leistungsstufe	Zeit (min)	Ruhezeit (min)	Anleitung
Spinat	150 g	600 W	5½-6½	2-3	15 ml (1 EL) kaltes Wasser hinzugeben.
Brokkoli	300 g	600 W	10-11	2-3	15 ml (1 EL) kaltes Wasser hinzugeben.
Erbsen	300 g	600 W	8-9	2-3	15 ml (1 EL) kaltes Wasser hinzugeben.
Grüne Bohnen	300 g	600 W	10-11	2-3	15 ml (1 EL) kaltes Wasser hinzugeben.
Mischgemüse (Möhren/Erbsen/ Mais)	300 g	600 W	9-10	2-3	15 ml (1 EL) kaltes Wasser hinzugeben.
Mischgemüse (chinesisch)	300 g	600 W	8½-9½	2-3	15 ml (1 EL) kaltes Wasser hinzugeben.

GE711K_XEN_DE68-03895G-01_DE.indd 17 2015-01-26 12:38:06

Zubereitungshinweise für Reis und Nudeln

Reis: In eine große hitzebeständige Glasform mit Deckel geben.
Reis verdoppelt sein Volumen während des Garvorgangs. Abgedeckt garen.
Nach Ablauf der Garzeit, aber vor der Ruhezeit umrühren, und Salz, Kräuter oder Butter hinzugeben.
Hinweis: Möglicherweise hat der Reis nach Ablauf der Garzeit nicht das gesamte Wasser aufgenommen.

Nudeln: In eine große ofenfeste Glasschüssel geben. Kochendes Wasser und etwas Salz zugeben und dann gut umrühren. Ohne Abdeckung erhitzen.
Während des Garvorgangs gelegentlich sowie nach dem Garen umrühren.
Abgedeckt ruhen lassen und dann das Wasser abgießen.

Speisen	Portionsgröße	Leistungsstufe	Zeit (min)	Ruhezeit (min)	Anleitung
Weißer Reis (Parboiled)	250 g	750 W	17-18	5	500 ml kaltes Wasser hinzufügen.
Brauner Reis (Parboiled)	250 g	750 W	22-23	5	500 ml kaltes Wasser hinzufügen.
Brauner Reis	250 g	750 W	22-23	10	600 ml kaltes Wasser hinzufügen.
Mischreis (Reis + Wildreis)	250 g	750 W	18-19	5	500 ml kaltes Wasser hinzufügen.
Gemischtes Getreide (Reis + Getreide)	250 g	750 W	19-20	5	400 ml kaltes Wasser hinzufügen.
Nudeln	250 g	750 W	11-12	5	1000 ml kochendes Wasser hinzufügen.

Zubereitungshinweise für frisches Gemüse

In eine ofenfeste Glasschüssel mit Deckel geben. Bei einer Portionsgröße von 250 g etwa 30-45 ml (2-3 EL) Wasser hinzugeben, sofern keine andere Wassermenge empfohlen wird (siehe Tabelle). Abgedeckt bei der zum Garen des Gemüses angegebenen Mindestzeit (siehe Tabelle) zubereiten. Das Gemüse anschließend bis zum gewünschten Ergebnis weitergaren. Einmal während des Garens und einmal nach dem Garen umrühren. Nach dem Garen Salz, Kräuter oder Butter hinzugeben. Abgedeckt 3 Minuten lang ruhen lassen.

Tipp: Das Gemüse in gleich große Scheiben schneiden. Je kleiner die Stücke sind, desto schneller werden sie gar.

Verwenden Sie für die Zubereitung von frischem Gemüse in einem Mikrowellengerät stets die höchste Leistungsstufe (750 W).

Speisen	Portionsgröße	Zeit (min)	Ruhezeit (min)	Anleitung
Brokkoli	250 g 500 g	5-5½ 8½-9	3	Gleich große Röschen abschneiden. Mit den Stielen zur Mitte legen.
Rosenkohl	250 g	6½-7½	3	60-75 ml (5-6 EL) Wasser hinzufügen.
Möhren	250 g	5-6	3	Die Möhren in gleich große Scheiben schneiden.
Blumenkohl	250 g 500 g	5½-6 9½-10	3	Gleich große Röschen abschneiden. Große Röschen halbieren. Mit den Stielen zur Mitte legen.
Zucchini	250 g	4-4½	3	Die Zucchini in Scheiben schneiden. 30 ml (2 EL) Wasser oder ein Stück Butter hinzufügen. Die Scheiben bissfest garen.
Auberginen	250 g	4½-5	3	Die Auberginen in dünne Scheiben schneiden und mit 1 EL Zitronensaft beträufeln.
Lauch	250 g	5-5½	3	Den Lauch in dicke Scheiben.
Champignons	125 g 250 g	1½-2 3½-4	3	Die Champignons im Ganzen garen oder zuvor in Scheiben schneiden. Kein Wasser hinzugeben. Mit Zitronensaft beträufeln. Mit Salz und Pfeffer würzen. Vor dem Servieren abtropfen lassen.

GE711K_XEN_DE68-03895G-01_DE.indd 18 2015-01-26 12:38:06

Speisen	Portionsgröße	Zeit (min)	Ruhezeit (min)	Anleitung
Zwiebeln	250 g	5-6	3	Die Zwiebeln halbieren oder in Scheiben schneiden. Nur 15 ml (1 EL) Wasser hinzufügen.
Paprika	250 g	4½-5	3	Die Paprika in Streifen schneiden.
Kartoffeln	250 g 500 g	5-6 9-10	3	Die Kartoffeln wiegen und dann in gleich große Hälften oder Viertel schneiden.
Kohlrübe	250 g	5-5½	3	Die Kohlrübe würfeln.

AUFWÄRMEN

Mit Mikrowellen können Speisen in einem Bruchteil der Zeit aufgewärmt werden, die zum herkömmlichen Aufwärmen auf Kochfeldern oder im Backofen benötigt wird.
Verwenden Sie die in der folgenden Tabelle angegebenen Leistungsstufen und Zeitangaben als Richtlinie für das Aufwärmen von Lebensmitteln. Bei den Zeitangaben in der Tabelle wird von Flüssigkeiten mit einer Zimmertemperatur von +18 °C bis +20 °C oder gekühlten Lebensmitteln mit einer Temperatur von etwa +5 °C bis +7 °C ausgegangen.

Portionierung und Abdeckung
Wärmen Sie keine großen Fleischstücke (z. B. Braten) auf. Der Braten zerkocht unter Umständen und trocknet aus, bevor er innen aufgewärmt ist. Es empfiehlt sich daher, kleinere Fleischstücke aufzuwärmen.

Leistungsstufen und Umrühren
Manche Speisen können bei 750 W aufgewärmt werden, während bei anderen Leistungsstufe 600 W, 450 W oder sogar 300 W verwendet werden sollte.
Diesbezügliche Angaben finden Sie in den folgenden Tabellen. Grundsätzlich empfiehlt es sich, Lebensmittel dann mit einer geringeren Leistungsstufe aufzuwärmen, wenn es sich um empfindliche Speisen oder große Mengen handelt oder diese sich sehr schnell erhitzen (z. B. gefüllte Pasteten).
Rühren oder drehen Sie die Speisen während des Aufwärmens um. Rühren Sie sie, falls möglich, vor dem Servieren erneut um.
Seien Sie besonders vorsichtig beim Erhitzen von Flüssigkeiten und Babynahrung. Rühren Sie vor, während und nach dem Erhitzen um, damit ein plötzliches Überkochen von Flüssigkeiten und die damit verbundene Verbrühungsgefahr vermieden wird. Lassen Sie diese Lebensmittel während der Ruhezeit im Mikrowellengerät. Es empfiehlt sich, einen Kunststofflöffel oder Glasstab in die Flüssigkeiten zu stellen. Vermeiden Sie die Überhitzung (und das damit verbundene Überkochen) der Lebensmittel.
Es ist besser, die Aufwärmzeit niedriger anzusetzen und gegebenenfalls zu verlängern.

Aufwärm- und Ruhezeit
Beim erstmaligen Aufwärmen von Lebensmitteln ist es hilfreich, sich die benötigte Zeit zu notieren (zur späteren Verwendung).
Vergewissern Sie sich immer, dass die Speisen vollkommen aufgewärmt sind.
Lassen Sie die Speisen nach dem Aufwärmen kurze Zeit ruhen, damit ein Temperaturausgleich stattfinden kann.
Die empfohlene Ruhezeit nach dem Aufwärmen beträgt 2 bis 4 Minuten, sofern in der Tabelle keine andere Zeitspanne angegeben ist.
Seien Sie besonders vorsichtig beim Erhitzen von Flüssigkeiten und Babynahrung. Weitere Informationen hierzu finden Sie im Kapitel mit den Sicherheitshinweisen.

AUFWÄRMEN VON FLÜSSIGKEITEN

Halten Sie nach dem Ausschalten des Geräts immer eine Ruhezeit von mindestens 20 Sekunden ein, damit ein Temperaturausgleich stattfinden kann. Rühren Sie die Speisen bei Bedarf während des Erhitzens, jedoch IMMER nach dem Erhitzen um. Stellen Sie stets einen Löffel oder einen Glasstab in die zu erhitzenden Getränke, und rühren Sie vor, während und nach dem Erhitzen um, damit ein plötzliches Überkochen von Flüssigkeiten und die damit verbundene Verbrühungsgefahr vermieden wird.

AUFWÄRMEN VON BABYNAHRUNG

Babynahrung: In einen tiefen Keramikteller geben. Mit einem Kunststoffdeckel abdecken. Nach dem Aufwärmen gut umrühren! Die Babynahrung vor dem Füttern 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen. Anschließend erneut umrühren und die Temperatur prüfen. Die empfohlene Temperatur beträgt ca. 30-40 °C.
Babymilch: Die Milch in eine sterilisierte Glasflasche füllen. Nicht abdecken. Erhitzen Sie eine Babyflasche niemals, solange der Sauger darauf befestigt ist, da die Flasche sonst bei Überhitzung explodieren kann. Die Flasche vor und nach der Ruhezeit schütteln, bevor sie dem Baby geben wird! Überprüfen Sie immer erst die Temperatur von Babynahrung und Babymilch, bevor Sie das Baby damit füttern. Kontrollieren Sie immer die Temperatur von Babynahrung, bevor Sie sie dem Baby geben. Die empfohlene Temperatur beträgt ca. 37 °C.

HINWEIS:

Die Temperatur von Babynahrung muss vor dem Füttern sorgfältig kontrolliert werden.
Dadurch werden Verbrennungen vermieden.
Verwenden Sie die in der folgenden Tabelle angegebenen Leistungsstufen und Zeiten als Richtlinie.

GE711K_XEN_DE68-03895G-01_DE.indd 19 2015-01-26 12:38:06

Aufwärmen von Flüssigkeiten und Speisen

Verwenden Sie die in dieser Tabelle angegebenen Leistungsstufen und Zeiten als Richtlinie.

Speisen	Portions-größe	Leistungsstufe	Zeit (min)	Ruhezeit (min)	Anleitung
Getränke (Kaffee, Milch, Tee, Wasser (Raum-temperatur))	150 ml (1 Tasse) 250 ml (1 Becher)	750 W	1½-2 2-2½	1-2	Das Getränk in eine hitzebeständige Tasse geben und ohne Abdeckung erhitzen. Die Tasse (150 ml) oder den Becher (250 ml) in die Mitte des Drehtellers stellen. Vor und nach der Ruhezeit vorsichtig umrühren.
Suppe (gekühlt)	250 g 450 g	750 W	3-3½ 4-4½	2-3	In einen tiefen Keramikteller geben. Mit einem Kunststoffdeckel abdecken. Nach dem Aufwärmen gut umrühren. Vor dem Servieren erneut umrühren.
Eintopf (gekühlt)	350 g	600 W	5-6	2-3	Den Eintopf in einen tiefen Keramikteller geben. Mit einem Kunststoffdeckel abdecken. Während des Aufwärmens mehrmals umrühren und dann vor der Ruhezeit und dem Servieren erneut umrühren.
Nudeln mit Sauce (gekühlt)	350 g	600 W	4-5	3	Die Nudeln (z. B. Spaghetti oder Makkaroni) auf einen flachen Keramikteller geben. Mit mikrowellengeeigneter Frischhaltefolie abdecken. Vor dem Servieren umrühren.
Gefüllte Nudeln mit Sauce (gekühlt)	350 g	600 W	4½-5½	3	Die gefüllten Nudeln (z. B. Ravioli, Tortellini) in einen tiefen Keramikteller geben. Mit einem Kunststoffdeckel abdecken. Während des Aufwärmens mehrmals umrühren und dann vor der Ruhezeit und dem Servieren erneut umrühren.
Fertiggericht (gekühlt)	300 g 400 g	600 W	5-6 6½-7½	3	Das aus 2-3 Komponenten bestehende Gericht auf einen Keramikteller geben. Mit mikrowellengeeigneter Frischhaltefolie abdecken.
Fertiggerichte (tiefgefroren)	300 g 400 g	600 W	11½-12½ 13-14	4	Das tiefgefrorene Fertiggericht (-18 °C) in der mikrowellengeeigneten Verpackung auf den Drehteller stellen. Die bereits vorhandene Folie einstechen bzw. das Gericht mit mikrowellengeeigneter Frischhaltefolie abdecken. Nach dem Aufwärmen 4 Minuten lang ruhen lassen.

GE711K_XEN_DE68-03895G-01_DE.indd 20 2015-01-26 12:38:06

Aufwärmen von Babynahrung und -milch

Verwenden Sie die in dieser Tabelle angegebenen Leistungsstufen und Zeiten als Richtlinie für das Aufwärmen von Speisen.

Speisen	Portions-größe	Leistungsstufe	Zeit	Ruhezeit (min)	Anleitung
Babynahrung (Gemüse + Fleisch)	190 g	600 W	30 s	2-3	In einen tiefen Keramikteller geben. Abgedeckt garen. Nach dem Garvorgang umrühren. Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen. Vor dem Füttern gut umrühren und die Temperatur sorgfältig kontrollieren.
Babybrei (Getreide + Milch + Obst)	190 g	600 W	20 s	2-3	In einen tiefen Keramikteller geben. Abgedeckt garen. Nach dem Garvorgang umrühren. Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen. Vor dem Füttern gut umrühren und die Temperatur sorgfältig kontrollieren.
Babymilch	100 ml 200 ml	300 W	30-40 s 1 min bis 1 min und 10 s	2-3	Gut umrühren oder schütteln und in eine sterilisierte Glasflasche füllen. In die Mitte des Drehtellers stellen. Nicht abdecken. Gut umrühren und mindestens 3 Minuten lang ruhen lassen. Vor dem Füttern schütteln und die Temperatur sorgfältig kontrollieren.

AUFTAUEN

Mikrowellen eignen sich hervorragend zum Auftauen tiefgefrorener Lebensmittel. Tiefgefrorene Speisen werden in kurzer Zeit schonend aufgetaut. Dies kann sehr vorteilhaft sein, wenn beispielsweise unerwartet Gäste kommen.

Tiefgefrorenes Geflügel muss vor dem Garen vollständig aufgetaut werden. Entfernen Sie eventuell vorhandene Metallklammern, und nehmen Sie das Geflügel vollständig aus der Verpackung, damit die Auftauflüssigkeit abtropfen kann.

Legen Sie die tiefgefrorenen Lebensmittel auf einen Teller, und decken Sie sie nicht ab. Wenden Sie das Auftaugut nach der Hälfte der Zeit, gießen Sie die Flüssigkeit ab, und entfernen Sie eventuell vorhandene Geflügelinnereien baldmöglichst.

Prüfen Sie gelegentlich, ob sich die Lebensmittel kalt anfühlen.

Wenn sich kleinere und dünnere Teile der tiefgefrorenen Lebensmittel erwärmen, können sie während des Auftauvorgangs mittels schmaler Streifen Aluminiumfolie geschützt werden.

Wenn sich Geflügel von außen erwärmt, unterbrechen Sie den Auftauvorgang, und lassen Sie das Geflügel 20 Minuten lang ruhen, bevor Sie mit dem Auftauen fortfahren.

Lassen Sie Fisch, Fleisch und Geflügel anschließend noch ruhen, bis es vollständig aufgetaut ist. Die Ruhezeit bis zum vollständigen Auftauen ist abhängig von der aufzutauenden Menge. Einzelheiten hierzu finden Sie in der folgenden Tabelle.

Tipp: Dünne Lebensmittel lassen sich besser auftauen als dicke, und kleinere Mengen benötigen weniger Zeit als große. Beachten Sie diesen Hinweis beim Einfrieren und Auftauen von Lebensmitteln.

Verwenden Sie die Angaben in der folgenden Tabelle als Richtlinie, wenn Sie tiefgefrorene Lebensmittel auftauen, die eine Temperatur von -18 °C bis -20 °C aufweisen.

GE711K_XEN_DE68-03895G-01_DE.indd 21 2015-01-26 12:38:06

Tiefgefrorene Lebensmittel müssen immer mit der Auftauleistungsstufe (180 W) aufgetaut werden.

Speisen	Portions-größe	Zeit (min)	Ruhezeit (min)	Anleitung
Fleisch				
Hackfleisch	500 g	10-12	5-20	Das Fleisch auf einen flachen Keramikteller legen. Die schmaleren Seiten mit Aluminiumfolie schützen. Nach der Hälfte der Auftauzeit wenden!
Schweineschnitzel	250 g	6-8		
Geflügel				
Hähnchenteile	500 g (2 Stk.)	12-14	15-40	Die Hähnchenteile zunächst mit der Hautseite nach unten, das ganze Hähnchen zunächst mit der Brust nach unten auf einen flachen Keramikteller legen. Die dünneren Teile, wie die Enden der Keulen und Flügel, mit Aluminiumfolie schützen. Nach der Hälfte der Auftauzeit wenden!
Ganzes Hähnchen	1000 g	25-28		
Fisch				
Fischfilets	250 g (2 Stk.)	6-7	5-20	Tiefgefrorenen Fisch in die Mitte eines flachen Keramiktellers legen. Die dünneren Teile unter die dicken Teile legen. Die schmaleren Seiten mit Aluminiumfolie schützen. Nach der Hälfte der Auftauzeit wenden!
	400 g (4 Stk.)	11-13		
Obst				
Beeren	250 g	6-7	5-10	Das Obst auf einem flachen runden Glasteller (mit großem Durchmesser) verteilen.
Brot				
Brötchen (je ca. 50 g)	2 Stk.	1½-2	5-10	Die Brötchen kreisförmig bzw. das Brot horizontal auf Küchenpapier in die Mitte des Drehtellers legen. Nach der Hälfte der Auftauzeit wenden!
	4 Stk.	3-4		
Brotscheiben	250 g	4-5		
Roggen- und Weizenmischbrot	500 g	8-10		

GRILL

Das Heizelement für den Grill befindet sich an der Garraumdecke. Es wird nur bei geschlossener Gerätetür und rotierendem Drehteller eingeschaltet. Die Rotation des Drehtellers sorgt für einen gleichmäßigen Bräunungsgrad der Speisen. Wenn Sie den Grill 3 bis 4 Minuten lang vorheizen, werden die Speisen schneller gebräunt.

Zum Grillen geeignetes Geschirr:
Das Geschirr sollte hitzebeständig sein und kann Metall enthalten.
Verwenden Sie kein Kunststoffgeschirr. Es könnte schmelzen.

Zum Grillen geeignete Lebensmittel:
Schnitzel, Würstchen, Steaks, Hamburger, Speck- und Schinkenscheiben, Fischfilets, Sandwiches und belegter Toast.

Wichtiger Hinweis:
Wenn Sie ausschließlich die Grillfunktion nutzen, müssen Sie sicherstellen, dass sich das Heizelement für den Grill in waagerechter Position befindet und nicht nach unten geklappt an der Rückwand des Garraums anliegt. Wenn nicht anders angegeben, müssen Sie die Lebensmittel auf den hohen Rost legen.

MIKROWELLE + GRILL

Bei diesem Garprozess wird die Strahlungshitze des Grills mit der Geschwindigkeit von Mikrowellen kombiniert. Das Heizelement für den Grill wird nur bei geschlossener Gerätetür und rotierendem Drehteller eingeschaltet. Durch die Rotation des Drehtellers werden die Speisen gleichmäßiger gebräunt. Bei diesem Modell stehen drei Kombinationsmodi zur Verfügung:
600 W + Grill, 450 W + Grill und 300 W + Grill.

Geschirr für das Garen im kombinierten Mikrowellen- und Grillmodus
Verwenden Sie Geschirr, das für Mikrowellen durchlässig ist. Das Geschirr sollte hitzebeständig sein. Verwenden Sie im Kombinationsmodus kein Geschirr aus Metall. Verwenden Sie kein Kunststoffgeschirr. Es könnte schmelzen.

Für das Garen im kombinierten Mikrowellen- und Grillmodus geeignete Lebensmittel:
Für das Garen im Kombinationsmodus eignen sich sämtliche Lebensmittel, die aufgewärmt und gebräunt werden sollen (z. B. überbackene Nudeln), sowie Lebensmittel, die nur eine kurze Garzeit haben und an der Oberfläche gebräunt werden sollen. Weiterhin eignet sich dieser Modus für große Portionen, bei denen eine gebräunte und knusprige Oberfläche erwünscht ist (z. B. Hähnchenteile, die nach der Hälfte der Garzeit gewendet werden). Weitere Informationen erhalten Sie in der folgenden Tabelle.

GE711K_XEN_DE68-03895G-01_DE.indd 22 2015-01-26 12:38:06

Wichtiger Hinweis:
Stellen Sie vor Verwendung des Kombinationsmodus „Mikrowelle + Grill“ sicher, dass sich das Heizelement für den Grill in waagerechter Position befindet und nicht nach unten geklappt an der Rückwand des Garraums anliegt. Wenn nicht anders angegeben, müssen Sie die Lebensmittel auf den hohen Rost legen. Andernfalls müssen Sie sie direkt auf den Drehteller legen. Diesbezügliche Anweisungen finden Sie in der folgenden Tabelle.
Die Lebensmittel müssen gewendet werden, wenn sie auf beiden Seiten gebräunt werden sollen.

Hinweise zur Verwendung der Grillfunktion

Heizen Sie den Grill 2-3 Minuten lang mit der Grillfunktion vor, bevor Sie Ihre Speise grillen.
Verwenden Sie die in dieser Tabelle angegebenen Leistungsstufen und Garzeiten als Richtlinie für das Grillen von Lebensmitteln. Verwenden Sie zum Entnehmen der Speisen stets Ofenhandschuhe.

Frische Gerichte	Portionsgröße	Vorheizzeit (min)	Garmodus	1. Seite (min)	2. Seite (min)
Toastscheiben	4 Stk. (4 x 25 g)	3	Nur Grill	6-7	5-6
	Anleitung				
	Die Scheiben nebeneinander auf den Rost legen.				
Brötchen (vorgebacken)	2-4 Stk.	3	Nur Grill	3-4	2-3
	Anleitung				
	Die Brötchen zunächst mit der Unterseite nach oben kreisförmig auf den Rost legen.				
Gegrillte Tomaten	250 g (2 Stk.)	3	300 W + Grill	5½-6½	-
	Anleitung				
	Die Tomaten halbieren. Etwas Salz, Pfeffer und Käse darüber streuen. Kreisförmig in eine flache ofenfeste Glasform legen. Die Form auf den Rost stellen.				
Toast Hawaii	2 Stk. (300 g)	3	300 W + Grill	7-9	-
	Anleitung				
	Zuerst die Toastscheiben toasten. Die getoasteten Toastscheiben mit Belag (Schinken, Ananas, Käsescheiben) nebeneinander auf den Rost legen. Nach dem Garen 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.				
Hähnchenflügel (gekühlt)	400-500 g (6 Stk.)	3	300 W + Grill	12-14	11-13
	Anleitung				
	Die Hähnchenteile (wie Flügel oder Keulen) mit Öl bestreichen und würzen. Kreisförmig mit den Knochen zur Mitte hin auf den Rost legen. Nach dem Grillen 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.				
Ungeschälte Kartoffeln	500 g	3	450 W + Grill	10-12	-
	Anleitung				
	Die Kartoffeln halbieren und mit der Schnittseite nach unten kreisförmig auf den Rost legen. Die Schnittseite mit Olivenöl bestreichen und würzen. Nach dem Grillen 3 Minuten lang ruhen lassen.				
Nudeln (tiefgefroren)	400 g	-	600 W + Grill	16-18	-
	Anleitung				
	Die tiefgefrorenen Nudeln (-18 °C), wie beispielsweise Lasagne, Tortellini oder Cannelloni, in eine geeignete hitzebeständige Glasform geben. Die Form anschließend auf den Rost stellen.				
Überbackener Fisch (tiefgefroren)	400 g	-	450 W + Grill	20-22	-
	Anleitung				
	Den tiefgefrorenen überbackenen Fisch (-18 °C) in eine geeignete hitzebeständige Glasform geben und diese auf den Rost stellen.				

GE711K_XEN_DE68-03895G-01_DE.indd 23 2015-01-26 12:38:06

Frische Gerichte	Portionsgröße	Vorheizzeit (min)	Garmodus	1. Seite (min)	2. Seite (min)
Tiefgefrorene Pizza-Snacks	250 g (8 Stk.)	-	300 W + Grill	10-12	-
	Anleitung				
	Die tiefgefrorenen Pizza-Snacks (-18 °C) oder die Mini-Quiches kreisförmig auf dem Rost verteilen.				
Streuselgebäck (tiefgefroren)	200-250 g (1-2 Stk.)	-	300 W + Grill	4-6	-
	Anleitung				
	Die tiefgefrorenen Gebäckstücke (-18 °C) nebeneinander auf den Rost legen. Nach dem Auftauen 5 Minuten lang ruhen lassen.				

TIPPS UND TRICKS

Butter zerlassen
50 g Butter in ein Glasgefäß geben. Mit einem Kunststoffdeckel abdecken.
Die Butter 30 bis 40 Sekunden bei 750 W so lange erhitzen, bis sie geschmolzen ist.

Schokolade schmelzen
100 g Schokolade in ein Glasgefäß geben. Die Schokolade 3 bis 5 Minuten lang bei 450 W erhitzen, bis sie geschmolzen ist. Während des Schmelzens ein oder zwei Mal umrühren.
Verwenden Sie zum Entnehmen der Speisen stets Ofenhandschuhe.

Kristallisierten Honig auflösen
20 g kristallisierten Honig in ein Glasgefäß geben. Den Honig 20 bis 30 Sekunden bei 300 W so lange erhitzen, bis er wieder flüssig ist.

Gelatine auflösen
Trockene Gelatineblätter (10 g) 5 Minuten lang in kaltes Wasser legen. Die ausgedrückte Gelatine in ein kleines ofenfestes Glasgefäß geben. Bei 300 W 1 Minute lang erhitzen.
Nach dem Schmelzen umrühren.

Torten- und Zuckerguss zubereiten (für Kuchen und Torten)
Die Fertigglasur (ca. 14 g) mit 40 g Zucker und 250 ml kaltem Wasser mischen. Unabgedeckt in einer ofenfesten Glasschüssel bei 750 W erhitzen, bis der Guss klar ist (ca. 3½ bis 4½ Minuten).
Während des Erhitzens zwei Mal umrühren.

Marmelade kochen
600 g Obst (z. B. gemischte Beeren) in eine ausreichend große ofenfeste Glasschüssel mit Deckel geben. 300 g Gelierzucker hinzugeben und gut umrühren. Abgedeckt 10-12 Minuten bei 750 W erhitzen. Während des Garvorgangs mehrmals umrühren. Die Marmelade direkt in kleine Marmeladengläser mit Drehverschluss füllen. 5 Minuten lang ruhen lassen.

Pudding kochen
Puddingpulver mit Zucker und Milch (500 ml) gemäß den Anleitungen des Herstellers mischen und gut umrühren. In eine ausreichend ofenfeste Glasschüssel mit Deckel geben.
Abgedeckt 6½ bis 7½ Minuten bei 750 W erhitzen. Während des Garvorgangs mehrmals gut umrühren.

Mandelblättchen rösten
30 g Mandelblättchen auf einem Keramikteller verteilen.
Bei 600 W unter regelmäßigem Rühren 3½ bis 4½ Minuten erhitzen.
2-3 Minuten im Gerät ruhen lassen.
Verwenden Sie zum Entnehmen der Speisen stets Ofenhandschuhe.

GE711K_XEN_DE68-03895G-01_DE.indd 24 2015-01-26 12:38:06

PROBLEMBEHEBUNG

Wenn bei Ihrem Gerät ein Problem auftritt, versuchen Sie es mit einem der unten angegebenen Vorschläge zu lösen.

Dies ist normal.

- Kondenswasser im Garraum des Geräts.
- Luftströmung an der Gerätetür und am Gehäuse.
- Lichtreflexe an der Gerätetür und am Gehäuse.
- Entweichen von Dampf an der Gerätetür oder den Belüftungsschlitzen.

Bei Betätigen des TIMER-DREHSCHALTERS wird das Gerät nicht gestartet.

- Ist die Gerätetür vollständig geschlossen?

Die Speisen werden nicht gegart.

- Haben Sie den Timer korrekt eingestellt?
- Ist die Gerätetür vollständig geschlossen?
- Ist der elektrische Stromkreis überlastet, sodass eine Sicherung durchgebrannt ist oder ein Sicherungsautomat ausgelöst wurde?

Die Speisen werden zu sehr oder zu wenig erhitzt.

- Wurde die für die Art der Lebensmittel geeignete Garzeit eingestellt?
- Wurde die entsprechende Leistungsstufe eingestellt?

Die Glühlampe funktioniert nicht.

- Aus Sicherheitsgründen darf die Glühlampe nicht selbst ausgetauscht werden. Wenden Sie sich an das nächstgelegene autorisierte Samsung-Kundendienstzentrum, um die Glühlampe von qualifiziertem Fachpersonal ersetzen zu lassen.

Im Garraum kommt es zu Funkenbildung und Knistern.

- Haben Sie Geschirr mit Metallrändern verwendet?
- Wurde eine Gabel oder ein anderer Metallgegenstand im Garraum des Geräts vergessen?
- Befindet sich Aluminiumfolie in zu geringem Abstand zu den Innenwänden des Garraums?

Bei der ersten Inbetriebnahme kommt es zu Rauch- und Geruchsentwicklung.

- Dies ist lediglich vorübergehend der Fall und entsteht in Folge von neuen Bauteilen, die erwärmt werden. Rauch und Geruch werden bei Betrieb des Geräts nach 10 Minuten vollständig verschwinden. Wenn Sie den Geruch schneller beseitigen möchten, erhitzen Sie eine Tasse mit Zitronensaft im Mikrowellengerät.

Das Gerät verursacht Störungen bei Radio- oder Fernsehgeräten.

- Bei Betrieb des Geräts kann es zu leichten Störungen des Radio- und Fernsehempfangs kommen. Dies ist normal. Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Fernseh- oder Radiogeräten und Antennen auf, um diesen Effekt zu verringern.

Wenn Sie das Problem mit den oben genannten Vorschlägen nicht lösen konnten, wenden Sie sich an das nächstgelegene SAMSUNG-Kundendienstzentrum.
Halten Sie hierfür bitte die folgenden Informationen bereit:

- Modell- und Seriennummer des Geräts (diese finden Sie normalerweise auf der Rückseite des Geräts)
- Gewährleistungsinformationen
- Eine klare Beschreibung des Problems

Wenden Sie sich anschließend an Ihren nächstgelegenen Händler oder den SAMSUNG-Kundendienst.

GE711K_XEN_DE68-03895G-01_DE.indd 25 2015-01-26 12:38:06

TECHNISCHE DATEN

SAMSUNG ist fortwährend darum bemüht, seine Produkte zu verbessern.
Aus diesem Grunde behält sich Samsung Änderungen am Design und an Bedienungsanleitungen vor.

Modell	GE711K/GE712K/GE713K
Eingangsspannung und Frequenz	230 V ~ 50 Hz
Leistungsaufnahme	
Mikrowelle	1150 W
Grill	1100 W
Kombinationsmodus	2250 W
Ausgangsleistung	100 W / 750 W (IEC-705)
Frequenz	2450 MHz
Mikrowellengerät	OM75S(31)
Kühlung	Motorbetriebener Ventilator
Abmessungen (B x H x T)	
Gehäuse	489 x 275 x 361 mm
Garraum	330 x 211 x 309 mm
Fassungsvermögen	20 Liter
Gewicht	
Netto	ca. 12,5 kg

NOTIZEN

GE711K_XEN_DE68-03895G-01_DE.indd 26 2015-01-26 12:38:06

NOTIZEN

NOTIZEN

GE711K_XEN_DE68-03895G-01_DE.indd 27 2015-01-26 12:38:07

SAMSUNG

Bei Fragen oder Hinweisen

LAND	RUFEN SIE UNS AN	ODER BESUCHEN SIE UNS UNTER
AUSTRIA	0800 - SAMSUNG (0800 - 7267864)	www.samsung.com/at/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
DENMARK	70 70 19 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
GERMANY	0180 6 SAMSUNG bzw. 0180 6 7267864* (*0,20 €/Anruf aus dem dt. Festnetz, aus dem Mobilfunk max. 0,60 €/Anruf)	www.samsung.com/de/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	www.samsung.com/gr/support
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/support
NETHERLANDS	0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0,10/Min)	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	815 56480	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	808 20 7267	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	0034902172678	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771 726 7864 (SAMSUNG)	www.samsung.com/se/support
SWITZERLAND	0800 726 78 64 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com/uk/support
EIRE	0818 717100	www.samsung.com/ie/support

DE68-03895G-02